Особенности национальной закуски

А Вкусный

SHOUT
SHARE
IT

- Вкусный А

Вкусный А
Особенности национальной закуски

Л.Вкусный
ОСОБЕННОСТИ НАЦИОНАЛЬНОЙ ЗАКУСКИ
Содержание
Раздел первый. Закуски под водку.
К предыстории вопроса
О том, что считается "хорошей закуской" под водку
РЕЦЕПТЫ И СОВЕТЫ
Салаты и винегреты
Салат "Каротель"
Салат "Каротель" с цветной капустой
Салат "Каротель" из картофеля и квашеной капусты
Салат "Студенческий" из свежей капусты
Салат "Свекольный" с орехами
Салат "Свекольный" с огурцами
Салат "Весенний"
Салат "Дикий Запад"
Салат картофельный по-русски
Салат из бобовых с солеными огурцами
Салат из зеленого горошка с орехами
Салат "Сельский" из квашеной капусты с картофелем
Салат "Сельский" сложный
Салат "Сельский" с солеными грибами
Салат из свежей капусты с вареной свеклой
Салат из свежих овощей
Салат из помидоров с чесноком.
Салат из стручковой фасоли
Салат из фасоли и картофеля
Салат из сухой фасоли (лобио) и моркови
Салат из цветной капусты с морковью и огурцами
Салат из цветной капусты с редисом и лимоном
Салат из щавеля с помидорами
Салат "Русский" с птицей или дичиной
Салат картофельный по-грузински
Салат картофельный с луком
Салат "Дачный"
Салат из помидоров, огурцов и перца
Зеленый весенний салат
Салат из ветчины и риса
Салат из крабов

Салат "Северный"
Салат с сельдью и рисом
Салат "Загадка"
Салат с рыбой и морковью
Салат с навагой и огурцами
Салат "Здоровье"
Салат с рыбой и картофелем
Салат "Шпинатный"
Яблочно-морковный салат
Салат из маринованной свеклы с яблоками
Маринованная свекла с хреном
Салат картофельный с грибами
Салат из цветной капусты с овощами и маринованными фруктами
Салат из яблок и квашенной капусты
Салат из одуванчиков
Салат "Пикан"
Салат из краснокочанной капусты
Салат "Полевой"
Салат "Гурман" из шампиньонов
Салат из тыквы
Свекла с чесноком
Салат "Пестрая смесь"
Салат "Любовница"
Салат из сырой редьки с простоквашей
Винегрет с рыбой
Винегрет "Классический"
Винегрет с мясом
Лейпцигский горячий винегрет
Белый винегрет с селёдкой
Красный винегрет с селедкой
Винегрет с грибами
"Винигрет" старорусский с судаком
Жюльены всех видов
Жюльен с грибами
Жюльен овощной с грибами
Жюльен из птицы
Жюльен из креветок
Грибы в сметане
Яичные закуски
Яйца фаршированные
Яйца выпускные по-старорусски
Яйца, фаршированные крилем
Яйца, фаршированные луком

Яйца, фаршированные ветчиной
Яйца в остром соусе
Яйца, фаршированные сельдью
Яйца фаршированные "Аппетитные"
Яйца, фаршированные грибами
Рубленые яйца с чесноком
Яйца, фаршированные грибами со сложным соусом
Яйца-пашот по-английски
Яйца с майонезом и горчицей
Яйца маринованные
Яйца "Философ"
Яйца под зеленым майонезом
Яйца с сущиком и креветками по
средиземноморски
Яичные-матрешки
Творожно-молочные закуски
Икра из творога с помидорами
Груши, фаршированные творогом
Творог с помидорами
Оригинальная закуска
Творожные шарики
Творог с орехами и чесноком
Маслины и оливки
Икра овощная
Икра грибная
Икра из соленых грибов
Икра из свеклы
Икра баклажанная
Икра свекольная или морковная
Икра кабачковая
Грибы - пища бедных и лакомство богатых
Грибы заливные
Грибы с квашеной капустой
Грибы по-селянски
Грибы в сметане по-смоленски
Тушеные лисички, опята, сыроежки
Котлеты из свежих (сушеных) грибов
Жареные рыжики, грузди, моховики в сметане
Трюфели на шампанском
Овощные закуски
Артишоки в малаге
Артишок, фаршированный шампиньонами с мадерой (сноска)
Артишоки, фаршированные свежими грибами
Репа тертая с овощами

Репа печеная
Бифштекс овощной
Помидоры, фаршированные яйцами
Помидоры, фаршированные грибами
Помидоры, фаршированные салатом
Помидоры фаршированные
Душистые травы
Тушеные яблоки к жаркому
Белая акация в тесте-кляре
Тыква запечёная
Тыквенная каша
Фаршированные огурцы
Лук репчатый с творогом
Редька с сухариками
Редька тертая с маслом или сметаной
Редька тертая с гусиным жиром
Закуска "Красная"
Сациви из баклажанов по-грузински
Овощное рагу
Лук фаршированный с мясом и яйцом
Морковь с горохом по-немецки
Каротель
Морковь с польским соусом
Пудинг морковный
Пастернак к разварной говядине
Пастернак со сметаной
Спаржа для подливок
Моседуан из овощей
Жардиньер
Помидоры с начинкой из лука
Кабачки жаренные
Крапива с рисом
Лепешки из кукурузной муки
Лобио
Белая фасоль для винегрета, к салату, к разварной, жареной говядине и баранине.
Зелёная фасоль тушеная
Зелёный сушеный горошек с котлетами из грибов
Пюре из чечевицы
Макароны в томатном соусе
Макароны с овощами
Мамалыга из кукурузной муки
Молодая фасоль (фасоль можно заменить молодой капустой)
Паштет из бобовых

Гороховое пюре
Гречневая каша
Гречневая каша с грибами
Гречка с овощами
Баклажаны всех видов
Аджап-сандалы
Баклажанная икра
Баклажаны под соусом Бешамель
Баклажаны по-турецки
Баклажаны жареные
Баклажаны соленые
Баклажаны с подливкой
Баклажаны тушеные
Баклажаны, фаршированные овощами.
Баклажаны с овощами.
Баклажаны с ореховым соусом
Баклажаны с луком и помидорами
Баклажаны с помидорами
Баклажаны с чесноком и зеленью
Баклажаны соте
Синие рулетики
Зеленый горошек
Бобовые с орехами
Гренки как закуска
Гренки классические в льезоне
Гренки с баклажанами
Гренки с горошком и морковью
Гренки с чесноком
Гренки с помидорами
Гренки с протертым горохом
Капустное многообразие
Белокочанная капуста тушеная
Тушеная квашеная капуста с фасолью.
Зразы капустные с хлебом
Капуста с картофелем
Капуста, фаршированная овощами.
Капустные котлеты
Капустная запеканка
Капустно-картофельные биточки
Пудинг из фаршированной капусты
Капуста по-французски
Кислая капуста с грибами и сметаной
Солянка из кислой капусты с мясом
Рыбная солянка с кислыми яблоками

Капустный рулет с грибами и рисом
Шницель капустный
Цветная капуста с сухарями
Тушеная цветная капуста с вермишелью
Котлеты из цветной капусты
Соус из цветной капусты.
Цветная капуста жареная по-грузински.
Цветная капуста под чесночным соусом.
Голубцы с рисовым фаршем
Долма (толма)
Голубцы ленивые
Голубцы "Кубанские"
Голубцы с грибами
Голубцы с овощной начинкой
Голубцы старорусские
Голубцы с пшеничной кашей (можно с пшенной)
Картофель на любой вкус
Картофель по-монастырски
Картофель запеченный, фаршированный грибами
Картофель, запечёный со сметаной
Пудинг картофельный с ветчиной
Картофель под соусом Бешамель
Картофельные котлеты
Картофельные крокеты
Картофель, фаршированный грибами
Фаршированный картофель
Картофель, фаршированный сморчками и килькой
Фаршмак из картофеля
Оладьи картофельные
Зразы картофельные
Картофель, запеченный в горшочке с грибами
Картофель отварной
Картофельное пюре по-русски
Картофельное пюре с луком
Картофель, сваренный на пару по карельски
Картофель тушеный с грибами
Картофель тушеный с овощами
Русский разносол
Картофельный салат с солеными грибами и огурцами
Картофельные ленивые вареники
Картофельные котлеты с рисом
Картофельные пирожки с капустой
Картофельный пирог
Пельмени и вареники

Пельмени русские постные и скоромные
Вареники ленивые из картофеля
Вареники с капустой по-украински
Вареники с картошкой и баклажанами
Вареники с яблоками
Блюда из круп и риса
Отварной рис I способ
Плов I способ
Плов из пшена с картофелем
Плов с горохом
Чечевица с чесноком и луком
Пшенная каша
Пшенная каша с овощами
Рассыпчатая гречневая каша
Овощные закуски
Рагу из овощей и картофеля
Рагу из овощей
Рагу овощное из баклажан
Рагу овощное из кислой капусты и риса
Перец фаршированный
Перец фаршированный картофелем и овощами
Помидоры, запеченые в булочках
Помидоры, фаршированные сухарями
Помидоры, фаршированные хлебной начинкой
Помидоры, фаршированные рисом
Перец, фаршированный рисом
Пхали
Соус овощной
Соус овощной с рисом
Соус с картофелем и помидорами
Соус томатный
Тефтели овсяно-ореховые
Тыква с овощным фаршем и хлебом
Фасоль с рисом
Фасоль тушеная
Соленья и маринады
Соленые и малосольные огурцы
Соленые фаршированные огурцы
Соленые огурцы по-крестьянски
Яблоки моченые
Квашеная капуста
Мясные закуски
Говядина
Разварная говядина-бульи

Отварная говядина под соусом с хреном
Холодное отварное говяжье мясо с помидорами и перцем
Холодное отварное мясо с грибами и огурцами
Голова говяжья со сметаной и хреном
Пудинг из разварной говядины
Стуфат по-итальянски
"Печень" по-гусарски
Тушеная говядина с грибным соусом
Говядина, тушеная с красным вином
Говядина-филей, тушеная с вином
Тушеная говядина-рулет
Говядина жареная
Говядина по-португальски
Говядина филей по-венски
Заливное из мозгов, ветчины и яиц
Аморетки из костного мозга
Говяжий язык заливной
Холодные ломтики языка с цветной капустой и салатом
Язык с маслинами
Говяжий язык фаршированный
Язык говяжий в кисло-сладком соусе
Ассорти мясное
Мясное ассорти с грибами
Мясное ассорти с оливками
Ассорти мясное холодное
Говядина заливная
Говяжьи батончики заливные
Холодное говяжье жаркое с фруктовым салатом
Котлеты из вареной говядины
Жареное говяжье филе под зеленым соусом
Холодный ростбиф
Паштет "Домашний"
Говяжья вырезка на пару
Мясо отварное с овощами
Паштет из говяжьей печени
Говяжьи рубцы отварные
Рубцы в горчичной заправке
Воловий рубец отварной
Говядина по-строгановски, с горчицей
Говядина по-голландски с маринованными грибами
Ростбиф из филея говядины, жаренный в печи
Ростбиф на вертеле
Антрекот
Бифштекс из говяжьей вырезки

Бифтекс утренний по-гамбургски
Бастурма
Зразы а-ля Нельсон
Зразы литовские с чёрным хлебом
Клопс
Шнель-клопс
Рулет из говядины, телятины и свинины
Бигос из говядины с кислой капустой
Блюда из телятины
Жаркое из телятины под соусом Бешамель
Фрикандо (жаркое) телячье с вишнями
Жаркое из телятины по-аматерски
Телячья голова под соусом
Отварная телячья грудинка
Котлеты из телячьих мозгов по-новгородски
Тартины с телячьими мозгами.
Поджарка телячья
Почки телячьи в сметане
Телятина маринованная
Рулет из телятины в майонезе
Рулет из телятины с сыром
Паштет из телятины
Шницель
Грибы из телятины с лазанками
Грудинка телячья отварная с раками и цветной капустой
Телячья печень жареная целиком, шпигованная свиным шпиком
Пилав из телятины
Закуски из баранины
Жаркое баранье с гречневой кашей и луком
Баранина по-итальянски
Шашлык
Баранина "по-турецки"
Баранье жаркое по-новороссийски
Задняя ножка молодого барашка заливная
Баранина с зеленым горошком
Рагу из бараньих хвостов
Баранина тушеная со сметаной
Грудинка баранья отварная
Пилав турецкий с рисом и черносливом
Свинина на закуску
Свинина с овощами, отваренная в горшочке
Рулет из свиной головы
Ветчина вареная

Ветчина с хреном
Ветчина, запеченная в фольге
Заливное из ветчины
Фаршированные трубочки из ветчины
Мусс из ветчины
Колбаса с грибами
Свинина отварная с соусом из хрена
Заливное из свиного филе
Жареная свинина с соусом
Рулет из свинины
Заливное из жареной свинины
Запеченный свиной рулет со сливами
Колбаса с овощами и грибами
Поросёнок, варёный в белом соусе
Поросенок вареный фаршированный
Поросенок отварной под белым соусом
Поросенок холодный отварной с хреном и сметаной
Поросенок жареный
Жареный поросёнок с фаршем из
гречневой каши, омлета и ветчины
Жареный поросёнок с телячьей печёнкой
Свинина с овощами, отваренная в горшочке
Сосиски с фаршем из курятины, ветчины и вина по-баварски
Рулет из свинины по-русски
Буженина в сенной трухе с пивом
Свинина с соусом из чернослива и можжевеловых ягод
Котлеты из свинины
Верещака
Холодцы, студни, заливное
Холодец из свиных ножек
Студень сборный
Холодец говяжий
Блюда из дичи
Голова старого вепря
Жаркое из дикого поросёнка
Жаркое из филея серны, лося или оленя
Жаркое из зайца (кролика)
Заливное из кролика
Паштет из кролика в тесте
Утренний сыр из зайца (кролика)
Тушеная курица с черносливом на вольванте
Тушеная курица с фаршем из каштанов, грецких орехов, печёнки, трюфелей, риса
Куриный пудинг

Куриные хлебцы
Фаршированная курица
Курица фаршированная ветчиной и фисташками
Сыр из птицы
Жаркое из петуха или курицы
Жареный петух с можжевеловым соусом
Жареный петух с трюфелями и красным вином и ромом
Рулетики с яйцом
Жареная индейка
Жареная или тушёная индейка, фаршированная грецкими орехами
Жареная индейка с яблоками, печенью, рисом, каштанами, с вишнёвым пюре и вином
Гусь по-литовски, с яблоками
Гусь с кислой капустой и яблоками, ветчиной и трюфелями
Жареная гусиная печёнка
Сосиски из гусиных печёнок
Утка с лапшой (вермишелью), грибами и вином
Куропатка фаршированная
Утка дикая с шампиньонами и каперсами
Мелкая дичь
Цыплята на манер рябчиков
Цыплята фаршированные
Закуски рыбные и морские
Солянка рыбная по-французски
Рыба, запеченная под молочным соусом
Караси, жареные со сметаной
Карп по-еврейски
Карп сваренный в красном вине
Окуни варёные с белым соусом, лимоном и мадерой
Судак разварной
Треска с соусом из вишен и красного вина
Форель варёная в вине
Щука под желтым соусом с шафраном
Щука по-польски
Севрюга горячего копчения
Крабы заливные
Судак фаршированный
Щука фаршированная
Стерлядь заливная
Рыба заливная
Рыбный студень
Рыба под майонезом
Рыба под маринадом

Большой рыбный сандвич
Селедка в горчичном соусе
Сельдь рубленая с гарниром
Сельдь с отварным картофелем
Сельдь с гарниром
Раки под соусом и вином
Кальмары как закуска
Кальмары, фаршированные рисом
Кальмар, фаршированный свежей капустой и яйцом, в томатном соусе
Кальмары с сыром, чесноком и майонезом.
Салат из кальмаров, квашеной капусты и лука
Блины и блинчики
Блинчики жареные, или "налесники"
Блинчики с творогом
Блинчики с яблоками
Каравай из блинов
Блины
Блинный овощной пирог
Блины гречневые
Блины гречневые
Блины гречневые пополам с пшеничной мукой
Блины обыкновенные пшеничные
Блины царские
Соусы и приправы к закускам
Салатная заправка
Грибной соус
Соус из тертых сухарей
Соус из уксуса и растительного масла (салатная заправка)
Столовый хрен
Хрен с уксусом и сметаной
Брусничный соус
Горчица столовая
Винный соус
Красный соус с вином
ЗАКУСКИ ПОД ПИВО
К истории вопроса
Закуски -необъемлемая часть пива
Традиционные блюда и закуски к пиву в некоторых странах.
Пивные привилегии и табу
Сало
Сало в банке
Сало оригинальное
Сало с чесноком в банке

Сало соленое
Соленая, копченая и вяленая рыба
Соление осетра или белуги
Рыба, соленная "под лососину"
Малосольная рыба
Секреты копчения рыбы
Рыба холодного копчения
Копчение щуки
Рыба горячего копчения
Вяление рыбы
Маринованная рыба
Балык
Соленый сиг
Способ соления красной рыбы
Шпроты домашнего приготовления
Хранение рыбных продуктов
Хлеб к пиву
Закуска по-русски
Соленые сухарики
Соленые сушки, соломка
Палочки-тычинки соленые
Тычинки соленые с тмином
Тычинки соленые с миндалем
Печенье соленое 1
Печенье соленое 2
Печенье соленое 3
Печенье соленое 4
Гренки
Гренки к пиву
Гренки с килькой
Гренки с сардельками
Гренки с копченой салакой
Гренки запеченные по-итальянски
Палочки с анчоусами
Гренки-палочки с ветчиной и яйцом
Гренки с брынзой и яйцом
Гренки острые
Гренки с фасолью
Гренки сырные с ветчиной
Гренки сырные
Гренки с помидором, килькой и сыром
Гренки с сыром
Гренки с тертым сыром и яйцами
Гренки пикантные с сыром, яйцами и петрушкой

Гренки с сыром и перцем
Гренки с сыром, желтками и пивом
Гренки с пивом
Гренки с плавленым сыром
Гренки с плавленым сыром, жаренные
Полоски
Полоски с красным перцем
Крутоны, канапе и тартинки - и всё к пиву
Помазка яичная
Канапе-пирамида
Канапе по-берлински
Канапе с голландским сыром
Канапе с сосисками, сыром и помидорами
Канапе с сыром и арахисом
Канапе с сыром и грецкими орехами
Канапе с сыром и пивом
Канапе с сыром по-венгерски
Крутоны-ассорти
Крутоны с яйцом и ливерной колбасой
Крутоны с ветчиной и яйцом по-венгерски
Многослойный сандвич с сельдью
Тартинки из солонины по-английски
Рыба под пиво
Засолка рыбы
Посол в тузлуке
Посол сельди
Посол рыбы "по-болгарски"
Канапе из анчоусов
Канапе с раками
Бутерброды с горячим салатом
Рыбные шарики
Продукт, созданный для пива
Сыр к пиву
Сулугуни жареный
Брынза в тесте
Сырные гренки
Сырные жгутики
Печенье с сыром
Панированные сырные палочки "орли"
Палочки сырные 1
Палочки сырные 2
Печенье сырно-соленое
Сырно-соленые палочки
Печенье с брынзой

Палочки с сыром
Хачапури слоеные
Острые хлебцы с сыром
Орешки из сыра
Раки
Раки отварные
Раки, вареные в пиве по-польски
Раки, вареные по-немецки
Раки отварные в пиве или в квасе
Раки отварные в вине
Раки в белом вине
Раковые шейки, зажаренные в тесте
Раковые шейки в голландском соусе
Закуска из тушеных раков
Раки фаршированные с соусом
Канапе с раками
Приготовление масла из раков
Раки с рисом
Раки тушеные 1
Раки тушеные 2
Салат из раков
Маленькие волованы с раками
Крабы
Крабы с яично-масляным соусом
Крабы, запеченные в молочном соусе
Мидии
Печеные мидии
Мидии в соусе с белым вином
Мидии, запеченные в раковинах
Мидии жареные
Плакия из мидий
Мидии с маслом
Мидии, тушенные с рисом
Мидии, запеченные с пряностями
Мидии или устрицы панированные жареные
Мидии по-рыбацки
Мидии во фритюре
Мидии, тушенные с капустой
Мидии в чесночном соусе
Картофельный рулет с мидиями
Креветки
Отварные креветки
Креветки под соусом
Креветки жареные

Салат рисовый с мясом антарктической с креветки
Помидоры, фаршированные мясом антарктической креветки
Заливное мясо антарктической креветки
Канапе с креветками
Канапе с креветками, грибами и сыром
Салат овощной с мясом антарктической креветки
Омлет с креветками
Креветки с чесноком
Салат из креветок
Заливное из шеек креветок
Креветки с грибами
Тушеная рыба с креветками
Тушеные креветки
Креветки, запеченные в белом соусе
Шейки креветок, жаренные в тесте
Креветки в остром соусе
Жареные креветки
Креветки тушеные
Креветки с майонезом
Креветки жареные
Креветки, жаренные по-керкенезски
Креветки, жаренные с цветной капустой
Креветки, жаренные в тесте
Креветки, жаренные с гренками
Жареные креветки
Креветки фри
Печеные креветки
Закуска из креветок
Картофель фаршированный креветками
Авокадо с креветками 1
Авокадо с креветками 2
Креветки, запеченные в соусе
Кальмары
Омары
Омар со специями
Омар в тесте
Картофельные закуски
Чипсы картофельные натуральные
Чипсы из отварного картофеля
Горох под пиво!
Жареный горох
Горох, орешки, косточки...
Соленые абрикосовые косточки
Ядра миндаля и орешки

Жаренный соленый арахис
Салаты к пиву
Винегрет рыбный
Винегрет с осетриной, белугой
Винегрет с сельдью
Винегрет с килькой, хамсой, тюлькой, салакой солеными
Винегрет со свежей сельдью или сардинами и майонезом
Винегрет со свежей сельдью или сардинами и маринованным луком
Винегрет с мидиями
Винегрет с мидиями и грибами
Винегрет с кальмарами
Первые блюда к пиву
Окрошка с солеными грибами
Грибной холодник
Окрошка грибная
Окрошка сборная мясная
Окрошка овощная летняя
Окрошка рыбная
Ботвинья
Ботвинья простая полная
Борщ холодный из молодой свеклы
Борщ щавелевый холодный
Щи зеленые холодные
Щи кислые холодные
Суп холодный из щавеля и свекольной ботвы
Суп холодный с пивом
Суп из мидий холодный
Холодник со сметаной
Ботвинья с огурцами и малосольной лососиной
Холодник на простокваше
Суп из кефира (холодный)
Суп литовский
Суп из кислого молока с капустой и сардельками
Суп из кислого молока с овощами, грибами и сосисками
Суп холодный из соленых огурцов
Вторые блюда к пиву
Солянка мясная
Солянка сборная на сковороде
Копченая корейка, жаренная с вешенкой
Грибная солянка
Солянка сборная с капустой
Ветчина с горошком
Капуста жареная

Капуста, тушенная с лисичками
Капуста квашеная, тушенная с грибами
Квашеная капуста по-мюнхенски
Жареные шампиньоны
Бигос - культовое польское блюдо
Бигос из свинины и квашеной капусты
Бигос из говядины
Бигос грибной рассольный
Бигос с грибами
Бигос грибной с кореньями
Бигос старопольский
Свиные ножки с квашеной капустой
Свиной желудок с капустой
Ветчина отварная с горошком
Тушеная свинина с квашеной капустой
Тушеные отбивные котлеты
Тушеные отбивные котлеты из свинины
Окорок тушеный со свежей капустой
Копченый поросячий бочок, тушенный с квашеной капустой
Московская солянка
Свинина запеченая
Крестьянский завтрак
Ассорти "Балтика"
Ассорти с колбасой
С ветчиной и сыром
Гуляш из дичи
Тушеная зайчатина с луком
Снеток или ряпушка жареные
Судак жаренный по-питерски
Судак фри по-литовски
Карпы в масле "метрдотель"
Сосиски и колбасы к пиву
Сосиски с красным соусом
Колбаса жареная, приправленная луком
Тушеные сосиски с овощами
Сосиски в слоеном тесте
Сардельки, сосиски с тушеной капустой
Молочные сосиски, запеченные в грибах
Сосиски по-брестски
Тушеная колбаса
Тушеная колбаса с луком-пореем
Тушеные колбасные, ветчинные и др. обрезки по-венгерски
Грибы с колбасой
Шпинат, запеченный с колбасой

Колбаса с луком и картофелем
Сосиски в картофельном тесте
Блюда из пива
Ананасы в пивном кляре
Картофель в пиве
Картофельная запеканка с пивом
Котлеты свиные отбивные с пивом по-чешски
Свинина в пивном тесте
Сосиски в пиве
Граматка, или фарамушка
Пивной суп с желтками
Пивной суп со сметаной и творогом
Пивной суп с творогом
Говядина, тушенная с пивом
Свинина с пивом
Утка паровая в пивном соусе
Рыба, тушёная с пивом
Карп в пиве
Горячее пиво
Морковное пиво
Коктейль "Зорро"
Пунш пивной
Вино и закуски под вино
Классификация вина
Вино за столом
Температура вина
Правильный бокал
Употребление вина
Вина провинции Бордо
Вина Германии
Виски - душа аперитивов
Коньяки
Джин - напиток вечеринок
От автора. Закуска - и ее роль к самосознании русского народа

Я, вообще, на ощупь страшно нервный.
Робкий и застенчивый до слез
Друг сказал, что от привычки скверной,
Пьешь, мол, без закуски, как матрос...
Александр Дольский

Закуска составляет один из важнейших факторов человеческой жизнедеятельности, и проходить мимо этого мы просто не имеем права. Великие и безвестные ныне повара, составившие славу человеческой цивилизации, и продвинувшие

наше понятие о нравственности и границы познания мира не менее, чем иные великие ученые, философы и завоеватели, даровали человечества кроме счастья вкушения правильно приготовленной пищи еще и счастье предвкушать ее.

Возможно (мы не спорим с традицией), древнейшей женской профессией и было ночное ремесло, что же касается профессий мужских, то тут место принадлежит безусловно, повару. И как бы охотники не оспаривали это утверждение, доказывая, что именно охотой пра-человек завоевывал себе место под солнцем, мы все знаем, что основой становления первобытного людского сообщества было собирательство злаков, очистка собранного от несъедобных частей, подсушивание и подвяливание. Человек, завалivший пойманного в лесу кабана, был еще зверем, человек, радующийся пламени греющего костра - был ребенком, но когда человек начал обжаривать над костром кусок мяса, наколотый на острую ветку - он стал приближаться к своему гордому званию "человека разумного". Недаром люди считали огонь и искусство приготовлять пищу даром бога Прометея. Недором его наказал сам мифический глава богов Зевс, ибо лишь вкушая поджаренную пищу человек стал достигать наслаждения почти божественного.

В Древней Греции и Риме приготовление пищи стояло на уровне высокого искусства. У Петрония щедрый хлебосол Тримальхион упивается от описаний множества блюд, многие из которых до сих пор остаются непознанными.

Тогда же сложилось традиционная композиция обедов, принятая и сейчас закуски, основное блюдо и десерт.

И если второй и третьей частям до сих пор отводится большое место в кулинарной литературе, то первая оказалась незаслуженно забытой.

Решив восполнить это упущение, мы поневоле оказались перед дилеммой. Дело в том, что особенность русского национального застолья состоит в расслоении нашего общества. Традиционно столы, за которыми собираются наш народ делится на винно-водочные и пивные. У нас не существует свойственной западным странам точной градации на аперитивы, смешанные напитки, обеденные и послеобеденные напитки и закуски. И хотя все мы должны стремиться к внедрению в наш быт высокой культуры застолья, надо тем не менее отдавать себе отчет в том, что весьма значительной части нашего народа надо вообще научиться закусывать потребляемые ими спиртные напитки.

К сожалению, с этим в нашей стране наблюдаются традиционные трудности. Тому виной не только скудость наших прилавков и пустота карманов большей части российского населения, не только кризисные явления в экономике нашей

страны, но и духовное оскудение нашего народа, отсутствие нравственных устоев и представления о нормальном культурном отдыхе. Стремясь после трудового дня в пивные, рюмочные, в темные подворотни, расстилая на газетке банку со ржавой килькой и торопливо хлебая из горлышка вожделенное пойло, эти люди лишают себяч радости настоящего человеческого застолья, истинно дружеских отношений, тех дружеских-пирушек "симпосиев", которые воспели античные поэты.

Наша книга посвящена тем, кто еще не утратил чувства прекрасного, кто желает обогатить и украсить свою жизнь искусством правильного потребления хмельных напитков и закусок к ним, не просыпаясь поутру с раскалывающейся головой и горящим от изжоги желудком.

Короче - будем!

Раздел первый.

Закуски под водку.

Русская водка делалась из ржи, пшеницы, ячменя. Водка вообще называлась вином и разделялась на сорты: обыкновенная водка носила название простого вина; лучше этого сорт назывался вино доброе; еще выше - вино боярское; наконец, еще высший сорт было вино двойное, чрезвычайно крепкое. Некоторые употребляли тройную и даже четвертную, то есть четыре раза перегонную водку и умирали от нее. Кроме этих водок, делалась водка сладкая, насыщенная патокой: эта водка назначалась единственно для женского пола. Хозяева настаивали водку на всевозможнейших пряностях и разных душистых травах; настаивали на корице, мяте, горчице, зверобое, бадяге, с амброй, на селитре, с померанцевой и лимонной коркой, с можжевельником и делали наливки на разных ягодах. Русские пили водку не только пред обедом, но и во время обеда, и после обеда, и во всякое время дня.

Н.И.Костомаров

С водкой у русского человека сложились странные взаимоотношения. Гордясь первенством и основоположничеством в изобретении водки (от перегонки и очистки до пресловутого "менделеевского градуса"), мы тем не менее долго стеснялись признаться, что на этом напитке во многом держится экономика России. И добро бы на экспорте - нет, на внутреннем потреблении. Если взглянуть глубже, то и товарно денежные отношения на селе, да и в значительном проценте городов у нас подменены товарно-водочными. Если в сельской местности это звучит более прямолинейно ("вскопал огород - получил бутылку"), то в городских условиях опосредованно ("поработал-получил деньги- купил бутылку"). И ведь, обратите внимание, ни

в той ни в другой экономической (с позволения сказать) схеме и слова нет о закуске. И это отношение неслучайно, а имеет глубокие исторические корни.

К предыстории вопроса

Анализируя опыт поколений, автор приходит к неожиданному выводу, что история нашей страны - это история борьбы русского народа с насильственно насаждаемым алкоголизмом.

Строго говоря, на Руси пили всегда, пили помногу и с удовольствием. Хорошая выпивка, как и хорошая еда, в нашем народе никогда не считались особым пороком. Напротив, в наших традициях, нанимая работника, усадить его прежде за стол и посмотреть, как он ест и пьет, если мало, то и батрак из него никудышный.

А в праздники, после трудового сезона, да натанцевавшись - грех не выпить чарочку. Однако традиционно пили на Руси напитки слабоалкогольные. Наливки, бражки, медовухи, крепостью до 5-7 градусов, - от всего этого можно было разве что развеселиться, но не потерять разум и достоинство.

То же прекрасно сознавали и власти предержащие. Из тома в том отечественной истории кочует версия принятия христианства на Руси. Говорят, что когда встал вопрос о принятии Русью какой-либо из мировых религий, то князь Владимир мусульманским агитаторам так прямо и заявил: "Питие есть веселие Руси; не может без этого быти" - чем раз и навсегда определил пристрастия нашего народа на столетия вперед. Употребление церковного кагора во время обедни, возможно, и послужило побудительной причиной для принятия нашей страной христианства.

Именно тогда в нашу страну впервые потоком хлынули крепленые вина. В нашем древнем сельском хозяйстве виноделие не являлось самостоятельной отраслью, как, скажем, хлебопашество или скотоводство. Производство спиртного в нашей стране всегда регулировалось. Хотя пиво сварить - дело нехитрое, даже на пивное производство существовал запрет, и к великим церковным праздникам или тезоименитствам государевым сельским старостам дозволялось выварить известное количество пива (в пересчете на голову населения). Излишков варить не допускалось. Ну а с бутлегерами разговор был короткий - дыба да кандалы.

Целенаправленно алкоголь в больших масштабах стал на Руси завозиться и продаваться только после принятия христианства, когда в нашу страну хлынули западные купцы, и как всегда с сомнительным товаром. Тогда, как и сейчас,

соотношение паршивого импортного товара к хорошему составляло десять к одному. Тонкие вина всегда стоили дорого. Очевидно, что приветливые генуэзцы и жеманные французы везли сюда бочки со своей бормотухой и выгодно ее сбывали, поскольку пьянствовать стало модно, да и вообще это стало показателем зажиточности, поскольку вина и на царских пирах подавались. Употребляли заморские вина только высшие слои населения, богатые чиновники, бояре и помещики. Пили ли наши крестьяне мальвазию или рейнский рислинг? Сомневаемся.

Вот что пишет о старорусском застолье историк А.Нечволодов. "Напитки во время стола подавались: простые питья, различные квасы, кислые шти, брусничная вода, малиновый морс и разные другие из ягод; пьяное же питье было: брага, пиво, особенно мартовское, ячневое, овсяное, ржаное, и мед всевозможных приготовлений. Из иностранных вин более других употреблялись: романея, ренское, канарское, мушкатель, алкант (аликанте), мармазея (мальвазия), кинаре (канарское) и церковное. Вино пилось из кубков и братин, иногда в круговую.

Государево горючее винцо было различной крепости - простое, двойное, тройное и различного же приготовлений - коричное, гвоздичное, кардамоновое и других наименований".

После принятия христианства не прошло и века, как алкоголизм среди высших слоев русского общества стал развиваться с угрожающей силой. Вскоре стало очевидно, что приучить людей к пьянству - гораздо проще, чем их от этого отучить. Церковники первыми опомнились от эйфории. Уже в XI веке Феодосий Печерский обрушился на пьянство. Он сравнивал пьяного с юродивым, от действий коего страдают все вокруг. Однако, говорил он, "бесноватый страдает поневоле и может удостоиться жизни вечной, а пьяный страдает по собственной воле и предан на вечную муку".

В "Поучении" Владимира Мономаха сыну, относящемся к 1096 году, как и в печально известном "Домострое" содержатся предупреждения о злоупотреблении пьянством. Есть и у Сильвестра в "Наказании от отца к сыну" трепетные строки: "Господи ради, отверзни от себя пьянство. Ибо недуги и все зло рождается от него".

Между тем, уже в конце XIV века генуэзцы познакомили наш народ с водкой, которая на столетия стала бичом всего нашего народа. Очевидно, что сделали они это с разрешения властей предержащих, заплатили исправно пошлину, так сказать, растаможили товар, ну и сверху кому надо приплатили. Думали ли дьячки в приказах, получавшие на лапу кошели с серебрениками, что этим самым принесут горе и страдания в

семьи миллионов своих соотечественников?

Однако еще в XIV веке наш народ сам регулировал потребление алкоголя. Продажа вин и водок в каждой крестьянской общине находилась в ведении так называемой "вольной корчмы". Заведение это функционировало посезонно: осенью, после окончания сельскохозяйственных работ, и зимой. Корчмарь избирался всей общиной прилюдно, на строго определенный срок, причем избирали из числа самых уважаемых и домовитых крестьян. Община тщательно следила и за качеством продаваемых в корчме напитков, отбирались не очень крепкие, хорошо очищенные. В те далекие годы деревенская корчма была чем-то вроде мужского клуба, куда не допускались женщины и подростки, где слыть горьким пьяницей было просто зазорно, а сам корчмарь зорко следил за тем, чтобы застольная беседа не превратилась в мордобой.

Власти быстро сообразили, что больной алкоголизмом человек все на свете отдаст за чарочку и ничтоже сумняшеся объявили изготовление и продажу алкоголя исключительной прерогативой государства.

"Не мало внимания обращали эти иноземцы на необычайное для них в Московском государстве запрещение простолюдинам употреблять крепкие напитки с целью уничтожения пьянства; это было установлено также покойным отцом Василия - Иоанном Третьим и строго поддерживалось его преемником. При этом Великий князь Василий, - рассказывает один иностранец, - выстроил для своих телохранителей за рекой новый город Наливайки, название коего происходит от русского слова "наливай", потому что им одним дозволено пить мед и пиво, когда хотят; поэтому они и удалены за реку, чтобы не заражать других своим примером".

Настоящее спаивание народа началось на Руси к концу XVI века. Вернувшись после победоносного похода на Казань, Иван Грозный решил поправить финансовые бреши в своем бюджете за счет простого народа. Единым указом он запретил торговлю водкой в Москве и повелел поставить на Балчуге (на топи) питейный дом, названный по-татарски "кабаком". Этот первый русский кабак стал местом увеселений государя и очень полюбился опричникам. Очевидно, что простым москвичам пришлось покупать водку из-под прилавка. Видимо, тогда царь обнаружил, что выручка от одного лишь московского кабака значительно превышает взятые в войне трофеи. Из Москвы воеводам тут же пошли указы повсюду прекращать свободную торговлю вином и ставить "царевы кабаки", которые стали практически официальными учреждениями казенной или же

откупной продажи крепких спиртных напитков.

В московских царевых кабаках позволялось пить только крестьянам и посадским, люди других, более высоких сословий обязаны были пить не на виду у народа, а у себя дома. Интересная деталь, еще в 1551 году Стоглавый собор, где собрались представители высшей церковной иерархии в Москве с участием Ивана Грозного и Боярской думы (решения этого Собора составили аж 100 глав), постановил: запретить употребление алкоголя людям, занимающимся творческим трудом. Очевидно, уже тогда художники и писатели были особенно падки на спиртное.

Наконец, в 1555 году князьям и боярам было дано право открывать частные кабаки, что те восприняли, как желанную весть. Повсюду стали открываться питейные заведения, водка подешевела, народ стал напиваться беспробудно. Полувека хватило на то, чтобы народ пропил все на свете, в том числе и Россию.

В 1598 году Борис Годунов снова категорически запретил частную продажу алкоголя. Но было поздно. Польскую интервенцию и нашествие лжецарей народ воспринял индифферентно, "безмолвствуя".

При этом стоит учесть, что на протяжении последней полутысячи лет российской государственности самодержавные правители насаждали в стране именно водку. Народное винокурение же всегда находилось под пристальным и подозрительным взором властей предержащих. Стремление нажиться на чисто национальной слабости русского человека к алкоголю - всегда было самой отталкивающей особенностью русского царизма. Рассуждая логически, только повальное пьянство могло отвлечь русский народ от тяжких мыслей о лучшей доле. Именно поэтому цари открывали "государевы кабаки" на месте деревенских шинков, потому и в ежедневный рацион нижних чинов русской армии и флота непременно входила чарка водки.

Это прекрасно понимали и пришедшие на смену царизму коммунисты. Сосредоточенная в руках государства торговля алкоголем позволяла стране хоть как-то сводить концы с концами. При этом жесточайшим образом преследовалось домашнее виноделие. Апофеозом государственной дикости стало разорение виноградников и отечественной винодельческой промышленности в период горбачевско-лигачевских реформ конца 80-х годов. Народ ответил на это повальным стихийным распространением наркомании, токсикомании, проституции и самогоноварения. Воистину клин клином...

Демократическая власть свою политику оболванивания масс начала с заигрывания, как с регионами, так и с народом. В обоих случаях им предлагалось заглотать любимого продукта как можно больше, сколько влезет. Так и регионам предоставлялись все мыслимые свободы, чуть ли не до полного отделения, а водка стала стоить едва ли не дешевле буханки хлеба. Страну заполнили моря дешевого германо-американского спирта. Вместо шипучих вин нам стали продавать синтетические спиртосодержащие газировки типа "Спуманте", 50-градусную бормотуху типа водки "Rusoff" и ликеры на основе синтетических эссенций.

Однако с течением времени, набрав силы, государственная власть принялась избавляться от всех видов вольнодумства и пресекать частную торговлю алкоголем. Если раньше бабульку с бутылкой водки, торговавшую на рынке мог ждать как максимум штраф за спекуляцию, то теперь за нелицензированную торговлю алкоголем могут привлечь как за экономическое преступление и подрыв государственной монополии.

Примечательно, что все свои самые разнузданные и бесчеловечные атаки на народ правительства России предпринимают с самыми благими целями, в частности, "в целях борьбы с алкоголизмом".

Полагаем, что этой книгой мы тоже внесем свою посильную лепту в дело борьбы с пьянством и алкоголизмом. Пусть эта фраза не вызовет у вас усмешки. Ведь с пьянством можно бороться разными способами. Например, выстроить страну в километровые очереди у винных магазинов, вдесятеро уменьшить продажу спиртных напитков и притом в известное количество раз увеличить потребление всевозможной дряни на душу населения.

Автор же, как ни странно, полагает, что лучше пить хорошие напитки и столько, сколько хочется, да под хорошую закуску, чем плохие и столько, сколько удастся достать, да занюхивая рукавом. Все знакомы со вкусом водки с этим положением согласятся.

О том, что считается "хорошей закуской" под водку

Давно подмечено разное воздействие водки на организм закусывающего и запивающего (или занюхивающего) водку человека. В первом случае водка веселила, во втором - сшибала с ног. Под хорошую закуску люди не только не пьянеют, но и получают двойное удовольствие от вкусной и здоровой пищи. Да и чт о может быть приятнее, чем закусить рюмку, к примеру, пельменями или солеными огурчиками. Водка всегда выступала в роли кулинарно-сопроводительного акцента к блюдам исключительно русского национального стола. Хотя, когда русский человек постился (а число постных дней на Руси в разные

годы колебалось от 192 до 216), то и стол его был большей частью скуден, а пить водку в это время считалось большим грехом. К воздержанию приучали русского человека четыре ежегодных поста, предписывающих соблюдать время, количество и качество пищи, еженедельные среда и пятница, а у набожнейших и понедельник. Последние 900 лет наша страна жила по принципу: "Полдуба сухого, полдуба сырого, да макушка золотая", - что означало полгода пост, полгода мясоед, да сверху Святая неделя.

Для крестьян главной и привычной едой в домашнем быту были суровые щи из рубленой, кислой, сырой капусты, по большей части пустые, затертые мукою. В мясоед их "забеляли" молоком или сметаной, а в пост их употребляли с конопляным маслом или соком; щи, по пословице, "капустою пригожи, а солью укусны", то есть вкусны. И лишь в большие праздники, когда дозволяется забивать скот, щи варили с мясом (с убоиной). Щи как любимое кушанье служили признаком хозяйства и правом собственности, в коей предоставляется хозяину воля, например: "Хоть щей горшок, да сам большой", или: "Для щей люди женятся".

Другое кушанье - каша, как звали ее простолюдины, - "мать наша". У них щи и каша составляют весь сытный обед, который в праздник красен пирогами, как река берегами. Свойства русского стола изображаются следующею поговоркой: "Горяченько, пекленько, солоненько, укусненько, холодненько, кисленько".

По исконной привычке славяно-руссов к рекам и озерам, близ коих селились, они любили рыбу, какою хвалится Россия. В Великий пост главное кушанье составляют грибы, столь тяжелые для слабого желудка, что иностранцы почитают оное ядовитым, но у русского в пост: "Семеры яства, а все грибы". Лощением соотечественники наши превосходят чужеземцев, почитая посты необходимыми для спасения души и для сохранения здоровья. Гнушаясь обычаями татар, они говаривали пословицей: "Татарскому мясоеду нет конца"; а о римско-католическом посте: "Литовский мост - что немецкий пост", - то есть короток.

Основное применение водки в русской застольной практике связано с употреблением ее в качестве обязательного приложения к русскому закусочному столу. Водка как застольный напиток предназначена для придания кулинарно-сопроводительного акцента к блюдам исключительно русского национального стола.

Прежде всего водка подходит к жирным мясным и мясо-мучным блюдам и соленым острым рыбным:

1) к упитанной разварной говядине;

2) к поросенку жареному с кашей;

3) к бараньему боку или седлу с луком;

4) к жирным блинам с маслом, сметаной, икрой или семгой;

5) к пельменям;

6) к солянкам.

В применении к этим блюдам водка помогает их усвоению и производит "утрамбовывающий" пищу, освежающий и "смывающий" жир и запах эффект.

Водка не только приспособлена как гастрономическое дополнение к блюдам русского национального стола, но и сами по себе наши специфические блюда способны умерять отрицательные воздействия опьянения, при условии, если состав этого стола строго выдерживается, а водка потребляется умеренно.

К лучшим видам закусок под водку относятся следующие:

Мясные закуски:

1. Свиное сало соленое.
2. Ветчина (окорок тамбовский).
3. Студень говяжий.
4. Холодец поросячий (или свиной).
5. Поросенок холодный заливной.
6. Голова свиная холодная.
7. Язык свиной (говяжий) отварной.
8. Телятина холодная заливная.
9. Солонина отварная.

Для всех этих видов закусок обязательны водка, горчица и хрен как компоненты, усиливающие их гастрономическую привлекательность и оттеняющие их вкусовые свойства.

Рыбные закуски

1. Икра черная паюсная (хуже - зернистая) осетровая.
2. Икра красная (лососевая).
3. Икра розовая (сиговая).
4. Балык осетровый (холодного копчения).
5. Осетровый бок (холодного копчения).
6. Севрюга горячего копчения.
7. Семга свежепросольная беломорская.
8. Теша семужья.
9. Лососина балтийская свежепросольная.
10. Кета соленая.
11. Горбуша соленая.
12. Горбуша горячего копчения.
13. Кижуч свежепросольный.
14. Нельма холодного копчения (нельма розовая).
15. Залом астраханский копченый.
16. Шемая солено-копченая.

17. Омуль байкальский копченый.
18. Муксун холодного копчения.
19. Осетрина заливная.
20. Судак заливной.
21. Снетки чудские.
22. Кильки соленые.
23. Корюшка и ряпушка копченые.

Овощные закуски:

1. Огурцы соленые.
2. Капуста квашеная.
3. Капуста провансаль.
4. Яблоки антоновские моченые.
5. Арбузы соленые.
6. Помидоры соленые.
7. Баклажаны квашеные фаршированные.
8. Грибы соленые.
9. Грибы маринованные.
10. Винегрет русский.
11. Картофель отварной (к сельди соленой).

За годы, истекшие со дня введения последней водочной монополии утекло много этого славного напитка. Появились новые закуски, многие продукты, о назначении которых нам ранее приходилось только догадываться, теперь прочно вошли в нашу повседневную жизнь. Поэтому перед нами всталоа приятная необходимость ввести в нашей книге раздел:

РЕЦЕПТЫ И СОВЕТЫ

Салаты и винегреты

Этот раздел мы начнем с салатов и винегретов. Это особый разряд блюд в кулинарии. Как правило, их подают перед основными блюдами, поэтому они не должны быть особенно сытными и калорийными. Наоборот, они должны возбуждать аппетит своим пикантным вкусом и легкостью.

Если же взять более калорийные продукты, салат может быть и основным блюдом - например, завтрака или ужина.

Одним из наиболее распространенных компонентов этих блюд являются овощи, зелень, что делает салаты и винегреты богатым источником витаминов.

Кроме того, именно приготовление салатов дает широкий простор для творчества - каждая хозяйка может скомбинировать самые различные продукты, попробовать приготовить свою, оригинальную заправку, взяв за основу какой-нибудь рецепт и варьируя его в зависимости от собственной фантазии и имеющихся в ее распоряжении компонентов.

Салат "Каротель"

На 2 порции: 1 морковь, 1 свекла, 1/4 банки зеленого горошка, 30 г зеленого лука, укроп, соль, масло растительное.

Это очень милый и непритязательный салат.

Молодую сладкую морковь и свеклу натереть на крупной терке. Добавить мелко нарезанный зеленый лук и горошек, зелень (желательно укроп). Посолить. По желанию рзаправить растительным маслом.

Салат "Каротель" с цветной капустой

150 г моркови, 120 г цветной капусты, растительное масло, петрушка, лимонный сок.

Морковь очистить, натереть на мелкой терке, посолить по вкусу, добавить мелко нарезанную петрушку, сок лимона, растительное масло. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, предварительно разобрав на кочешки, затем охладить, заправить лимонным соком, растительным маслом и посыпать черным перцем. Капусту уложить в салатник горкой и украсить морковью.

Салат "Каротель" из картофеля и квашеной капусты

80 г вареной моркови, 400 г вареного картофеля , 300 г квашеной капусты, 40 г репчатого лука, 60 г растительного масла.

Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками, лук тонко нашинковать, вареную морковь очистить и натереть на крупной терке. Квашеную капусту мелко порубить. Подготовленные овощи соединить и заправить солью и растительным маслом.

Салат "Студенческий" из свежей капусты

На 2 порции: 1/4 кочана капусты, морковь, 20 г зеленого лука соль, растительное масло, зелень.

Свежую капусту нашинковать соломкой, затем потереть с солью, чтобы пустила сок, добавить морковь, потертую на крупной терке соломкой. Добавить зелень. Растительное масло по желанию.

Так же можно приготовить "Салат из капусты с огурцами", замнив лишь морковь свежими огурчиками.

500 г капусты, 2 свежих огурца, 50 г укропа.

Капусту тонко нашинковать, перетереть с солью до появления сока, смешать с нарезанными огурцами и укропом. Залить салатной заправкой.

Несложно приготовить и "Салат из свежей капусты и сладкого перца".

200 г капусты, 200 г сладкого перца, 100 г огурцов, 100 г помидоров, 20 г репчатого лука, 75 г отварного риса, соль, горчица, растительное масло.

Капусту нашинковать, сладкий перец нарезать полосками,

свежий огурец кубиками, помидоры - кружочками. Все смешать с отварным рисом, посолить, добавить горчицу. Посыпать мелко нарезанным зеленым луком и приправить растительным маслом.

Салат "Свекольный" с орехами

500 г свеклы, 100 г грецких орехов, зелень кинзы, чеснок, майонез, молотый перец.

Один из самых популярных на наших столах салатов готовится просто и быстро и моментально съедается гостями.

Свеклу отварить, очистить и мелко нашинковать или натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанных грецких орехов, чеснока. Посолить и заправить майонезом.

Сверху можно посыпать зеленью кинзы.

В другой модификации этот салат заправляется растительным маслом и уже более похож на винегрет.

Салат "Свекольный" с огурцами

На 2 порции: 1 свекла, 1 свежий (или соленый) огурец, 50 г зеленого лука, чеснок - 2 зубчика, укроп, соль, масло растительное.

Свеклу отварить в кожице, затем очистить.

Отварную свеклу натереть на крупной терке, мелко нарезать зеленый лук, полить растительным маслом. Чеснок, укроп, свежие огурчики потереть на терке. Добавить соль, все перемешать.

Точно так же делается и салат "Свекольный" с огурцами. Для него отварную свеклу надо мелко порезать кубиками, добавить соленые огурчики (тоже кубиками), зеленый лук, растительное масло.

Салат "Весенний"

На 1 порцию: 1 картофелина, небольшой огурец, 10 редисок, 30 г салата, 1/3 стакана горошка, 30 г зеленого лука.

Отваренный в мундире и затем очищенный картофель, свежие огурцы, редиску, салат, лук тонко нарезать и смешать с консервированным горошком. Заправить салатной заправкой.

Салат "Дикий Запад"

На 1 порцию: 2 помидора, 2 картофелины, небольшая луковица, 100 г сельдерея.

Свежие помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Помидоры, репчатый лук, вареный картофель нарезать тонкими кружочками. Сельдерей нашинковать соломкой. Заправить салатной заправкой.

Салат картофельный по-русски

250 г вареного картофеля, 80 г моркови вареной, 50 г консервированного горошка, 25 г горчицы, 80 г растительного масла, 30 г лимонного сока.

Картофель и морковь отварить, очистить и нарезать ломтиками, добавить консервированный горошек и заправить лимонным соком и солью. Выдержать 15 минут. Салат выложить на блюдо и залить смесью из взбитой горчицы, лимонного сока и растительного масла.

Салат из бобовых с солеными огурцами

400 г гороха и фасоли (чечевицы), 4-6 шт. соленых огурцов, 2 луковицы, петрушка, растительное масло.

Горох и фасоль замочить (на 5-6 часов), отварить и охладить. Соленые огурцы нашинковать, соединить с бобовыми, с мелко нашинкованным репчатым луком, заправить все растительным маслом, солью и перемешать. Салат выложить в салатник и посыпать зеленью.

Салат из зеленого горошка с орехами

1 банка зеленого горошка, 2 ст. ложки толченого орешка, 2-3 помидора, 1-2 огурца, зеленый лук, укроп, чеснок, лимонный сок, растительное масло.

К зеленому горошку добавить помидоры, огурцы, лук, укроп, чеснок и все заправить соусом.

Соус: орехи растереть, добавляя к ним небольшими порциями растительное масло, тщательно перемешивать до получения однородной массы; добавить лимонный сок.

Салат "Сельский" из квашеной капусты с картофелем

200 г квашеной капусты, 2 отваренных в мундире картофелины, 1 луковица, сахар, соль, перц душистый по вкусу.

Квашеную капусту нашинковать. Вареный картофель нарезать соломкой. Репчатый лук тонко нашинковать. Подготовленный продукты соединить, выложить в салатник и заправить растительным маслом.

Салат этот можно усложнить по желанию и приготовить "Салат из квашеной капусты с картофелем"

Салат "Сельский" сложный

200 г квашеной капусты, 3 отваренных в мундире картофелины, 200 г вареной свеклы, 100 г огурцов, 50 г растительного масла, 1 луковица, сахар, соль, перец душистый по вкусу.

С квашеной капустой смешать нашинкованные кубиками овощи и влить масло. Поперчить, посолить, посыпать сахаром. Готовы салат выдержать в закрытой посуде 1 час. Разложить в порционные салатники и украсить кружочками огурцов, петрушкой, кольцами лука - по вкусу.

По желанию в салат можно добавить соленые грибы: маслята или опята и тогда получают "Салат из квашеной капусты с солеными грибами".

Салат "Сельский" с солеными грибами

500 г квашеной капусты, 100 г соленых грибов, 100 г репчатого лука, 3 ч. ложки сахара, 80 г растительного масла, молотый перец.

Капусту перебрать и мелко порубить. Лук нарезать соломкой и промыть холодной водой для удаления горечи. Соленые грибы промыть холодной водой для удаления слизи, нашинковать соломкой и обжарить в течение 5-7 минут на растительном масле, охладить. Капусту, грибы, репчатый лук соединить, добавить сахар и перец, выложить в салатник и полить растительным маслом.

Салат из свежей капусты с вареной свеклой

200 г капусты, 1 свекла, 1 ст. ложка растительного масла, сахар, соль, сок лимона.

Мелко нарезанную капусту посолить, отжать, смешать с нарезанной вареной свеклой. Добавить сахар, лимонный сок и заправить растительным маслом.

Салат из свежих овощей

500 г сырой свеклы, 100 г моркови, 100 г репчатого (или зеленого) лука, 3 ст. ложки зеленого горошка, 80 г растительного масла, 3 зубчика измельченного чеснока, молотый перец.

Натереть на мелкой терке сырую свеклу, морковь. Добавить мелко нарезанный репчатый лук (зеленый), зеленый горошек, можно по желанию положить мелко шинкованный чеснок, посолить и заправить растительным маслом.

Салат из помидоров с чесноком.

200 г помидоров, 1 луковица, 3 ст. ложка растительного масла, чеснок - 2-3 зубчика, соль.

Помидоры нарезать кружочками, лук репчатый кольцами, класть вперемешку в салатник и полить смесью из томатного сока, растертого с солью чеснока и растительного масла.

Салат из стручковой фасоли

Состав: 500 г фасоли, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, петрушка, укроп, кинза, соль, растительное масло.

Зеленая стручковая фасоль - прекрасное, очень амметитное блюдо и в холодном виде представляет прекрасную закуску.

Фасоль стручковую отварить в подсоленной воде, остудить и мелко нашинковать. Соединить с мелко нарезанным репчатым луком (зеленым), чесноком, зеленью петрушки, укропа, кинзы и заправить смесью лимонного сока с растительным маслом. Лимон можно заменить слабым раствором уксуса.

Совсем небольшая модификация превращает этот салат в "Салат из стручковой фасоли с лимонным соком".

Состав: 500 г фасоли, 2 луковицы, петрушка, соль,

растительное масло.

У стручков фасоли обрезать концы, очистить стручки от жилок, нарезать косыми кусочками и тушить в небольшом количестве воды, к которой добавлены лимонный сок и соль. Лук нарезать кольцами, ошпарить отваром стручковой фасоли, остудить и выложить в салатницу. Готовые стручки положить сверху на лук, слегка посолить, залить растительным маслом и перемешать.

Салат из фасоли и картофеля

300 г фасоли, 2-3 шт. картофеля, 1 луковица, растительное масло, петрушка или сельдерей.

Фасоль отварить, соединить с нашинкованным отварным картофелем, репчатым луком и посолить. Уложить в салатник, посыпать рубленой зеленью и полить растительным маслом с лимонным соком.

Салат из сухой фасоли (лобио) и моркови

400 г фасоли, 1 морковь, 2 луковицы, 1 корень петрушки.

Предварительно замоченную в течение 5-6 часов зерна фасоли отварить и добавить к ней соль. Отвар слить, а фасоль соединить с мелко нашинкованными сырыми петрушкой, морковью и луком. Салат заправить солью, растительным маслом и лимонным соком.

Салат из цветной капусты с морковью и огурцами

200 г цветной капусты, 1/2 лимона, 50 г моркови, 70 г свежих огурцов, 80 г растительного масла, петрушка, укроп, соль.

Как правило, цветную капусту потребляют в отваренном виде. Этот редкий рецепт предлагает попробовать ее в сыром (почти) виде. Мы со своей стороны рекомендуем отварить ее предварительно в кипятке в течение 5-10 минут, а затем проделывать с ней все рекомендуемые рецептом манипуляции.

Цветную капусту перебрать, промыть, ошпарить, мелко нарезать, соединить с морковью, натертой на терке, нарезанными огурцами, посолить, уложить в салатник и заправить смесью из растительного масла и лимонного сока. Салат посыпать мелко нарезанной зеленью.

Салат из цветной капусты с редисом и лимоном

400 г цветной капусты, 350 г редиса, 1 лимон, 50 г растительного масла, зеленый лук, зелень, сахар, соль, перец душистый.

Редис хорошо промыть и нарезать дольками. Капусту сварить в кипящей подсоленной воде, охладить и разделить на маленькие соцветия. Соцветия цветной капусты перемешать с редисом и выложить в салатник. Из масла, лимонного сока, мелко нарезанного зеленого лука, сахара, перца и соли приготовить

заправку и полить ею салат. Украсить зеленью.

Салат из щавеля с помидорами

1 стакан нарезанного щавеля, 3 помидора, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, соль, перец черный молотый по вкусу.

Подготовить, промыть и мелко порубить щавель. Помидоры нарезать дольками, чеснок мелко порубить. Все смешать, добавить соль, перец и заправить растительным маслом.

Салат "Русский" с птицей или дичиной

1 курица или 2 рябчика или куропатки, 4 соленых огурца, 4 отварных картофелины, 6-8 ст. ложек зеленого консервированного горошка, 2 яблока, 8 яиц, 2 стакана майонеза, 3-4 капли соуса "Табаско" (перечного соуса), 10-15 маслин, листья салата, зелень петрушки, соль по вкусу.

В других странах этот салат известен под названием "Русский салат". В самой же России никто не знает, что такое "русский салат", здесь его называют "Оливье", по имени француза, работавшего в прошлом веке шеф-поваром в знаменитом московском ресторане "Эрмитаж". Ныне этого ресторана уже нет (или тот, что есть под той же вывеской, уже не тот), но память о нем еще жива. В советское время этот салат, как и многие другие блюда, был переименован и назван "Столичным", но в быту память об Оливье также жива.

Стоит отметить, что за пределами России "русскими салатами" называют самые разнообразные блюда, например, винегреты (от французского "vinaigre" - уксус) - разновидность салатов, приготавливаемых из смеси разнообразных вареных овощей (картофеля, свеклы, моркови) с солеными огурцами или квашеной капустой, смешанных с заправкой для салатов. Впрочем обратимся к самому рецепту салата.

"Филе жареной или вареной птицы, очищенный вареный картофель, соленые огурцы, яблоки, вареные яйца нарезать тонкими ломтиками, зеленый салат - все мелко нашинковать. (Уверяют, что для наилучшего сохранения вкуса птицу необходимо не резать, а нащипать). Подготовленные продукты положить на блюдо, а за 10-15 минут до подачи на стол слегка посолить, добавить соусы майонез и "Табаско", перемешать, переложить в салатник и украсить листиками салата, зеленью петрушки, дольками яблок, кусочками птицы, ломтиками вареного яйца, огурца, маслинами без косточек."

Таков этот рецепт, и любая хозяйка может подвергнуть автора этих строк уничтожающей критике, ибо здесь нет зеленого горошка, который в наши дни в этот салат принято добавлять. Это дело хозяйское.

В силу массы причин в наших домах вместо курицы в этот салат частенько кладут "докторскую" колбасу и совершенно не кладут соус "Табаско".

Салат картофельный по-грузински

500 г картофеля, 1 головка репчатого лука, 3 ст. ложки гранатового сока, зелень петрушки, укроп, красный перец и соль по вкусу.

Картофель сварить, очистить от кожуры и нарезать кружочками. Положить его в салатницу, посыпать солью, толченым красным перцем, добавить нарезанный кольцами репчатый лук и влить свежеотжатый гранатовый сок. Все хорошо перемешать, украсить зеленью петрушки и укропа.

Салат картофельный с луком

800 г картофеля, 100 г репчатого лука, (если есть, то 60 г зеленого лука), 4 ст. ложки растительного масла, лимонный сок, перец, соль, зелень (салат, укроп, петрушка). горчица по вкусу.

Картофель отварить, очистить от кожуры, охладить, нарезать тонкими ломтиками. Сложить в салатник, посолить, добавить нарезанный репчатый лук и заправить растительным маслом, лимонным соком, посыпать рубленой зеленью, поперчить и добавить горчицу по вкусу. Перемешать, посыпать сверху зеленым луком, Украсить зеленью петрушки.

Можно украсить кусочками красных помидоров и нарезанных свежих огурцов.

Салат "Дачный"

2 помидора, 2 свежих огурца, 1 яблоко, 1/2 стакана сметаны, листья зеленого салата, зелень укропа, зелень петрушки, соль и сахар по вкусу.

Помидоры и огурцы нарезать ломтиками, яблоки - кубиками, укроп и петрушку измельчить.

Все овощи и зелень смешать со сметаной, солью и сахаром и переложить в салатник, выстланный листьями зеленого салата.

Салат из помидоров, огурцов и перца

5-6 помидоров, 3-4 огурца, 1 сладкий перец, 1 луковица, 2 дольки чеснока, зелень укропа, 2-3 ст. ложки заправки для салатов, соль и перец по вкусу.

Огурцы нарезать кружочками, помидоры дольками, сладкий перец и репчатый лук - кольцами.

Чеснок истолочь в ступе с солью.

Овощи перемешать, добавить чеснок, салатную заправку, сверху посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

Зеленый весенний салат

500 г зеленого салата, 2 пучка редиса, 2-3 свежих огурца, 100 г зеленого лука, 1 стакан сметаны, соль по вкусу.

Нарезать листья салата полосками, лук измельчить, огурцы и редис нарезать кружочками. Все перемешать, посолить, заправить сметаной, посыпать зеленью.

Салат из ветчины и риса

150-200 г ветчины, 2-3 стручка сладкого перца, 3-4 помидора, 2/3 стакана рассыпчатого отварного риса, 3-4 ст. ложки консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 4 ст. ложки соуса майонез, зеленый лук, зеленый салат, соль и перец по вкусу.

Ветчину, перец, салат нарезать соломкой, помидоры - тонкими ломтиками, сваренные вкрутую яйца и зеленый лук мелко нашинковать. Все продукты смешать, добавить отварной рис, заправить соусом майонез, солью, молотым перцем.

Украсить салат ветчиной, перцем, помидорами, листиками салата, посыпать зеленью.

Салат из крабов

300 г консервированных крабов, 2-3 клубня отварного картофеля, 1 вареная морковь, 4 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 2 огурца, 2 помидора, 15-20 отварных кочешка цветной капусты, 3 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка заправки для салатов, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Вареные картофель, морковь, цветную капусту нарезать мелкими кубиками (часть капусты оставить кочешками для украшения салата).

Огурцы нарезать мелкими кубиками, помидоры тонкими ломтиками, крабов мелко измельчить.

Часть овощей и крабов заправить майонезом, посолить, поперчить и уложить в салатник горкой, вокруг которой разместить "букетами" оставшиеся овощи, кочешки цветной капусты, крабы, украсить зеленью петрушки.

Перед подачей к столу овощи, не заправленные майонезом, полить заправкой для салатов.

Салат "Северный"

200 г консервов "Печень трески в масле", 4 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука, зелень петрушки.

Печень трески и белки яиц мелко порубить.

Желтки тоже мелко порубить, размять, смешать с маслом из консервов (2 столовые ложки) и луком. Все компоненты смешать и положить в салатник.

При подаче посыпать луком, украсить зеленью петрушки.

Салат с сельдью и рисом

300 г соленой или пряного посола сельди, 1/2 стакана рассыпчатого отварного риса, 1 стакан отварного корня

сельдерея, нарезанного кубиками, 1 стакан заправки провансаль.

Смешать сельдь, нарезанную маленькими кусочками, с рисом, сельдереем и заправкой провансаль.

Салат "Загадка"

500 г филе отварной рыбы, 4-5 ломтиков черствого пшеничного хлеба, 2 луковицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 стакан майонеза, зелень петрушки.

Хлеб натереть на терке и смешать с мелко нарезанными рыбой, яйцом, луком. Смесь заправить майонезом. Украсить зеленью петрушки.

Салат с рыбой и морковью

300-400 г филе рыбы, 5-6 вареных морковок, 1-2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 2-3 ст. ложки подсолнечного масла, 1-2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Рыбу (треску, зубатку) припустить, нарезать кусочками, смешать с ломтиками отварной моркови, заправить уксусом, подсолнечным маслом, посолить и посыпать зеленью.

Салат с навагой и огурцами

500 г жареной наваги, 2 свежих огурца, 2 соленых огурца, 3 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 1/2 стакана салатной заправки, 1/2 стакана майонеза.

Филе жареной наваги нарезать ломтиками, огурцы нарезать мелкими кубиками, смешать все это с луком и заправкой для салатов.

Салат "Здоровье"

2 сырые морковки, 2 свежих огурца, 2 яблока, 2 помидора, 100 г зеленого салата, 1/2 стакана сметаны, 1/4 лимона, соль по вкусу, зелень петрушки.

Огурцы, морковь, яблоки нарезать тонкой соломкой, часть зеленого салата нарезать полосками. Все перемешать, посолить, добавить сок лимона, зелень петрушки, заправить сметаной.

В салатник красиво уложить листья салата, на них положить подготовленный салат, украсить его зеленью петрушки и ломтиками помидора.

Салат с рыбой и картофелем

300-400 г филе рыбы, 5-6 клубней вареного картофеля, 2 огурца, 3-4 помидора, 1 вареная морковка, 4 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 15-20 отварных кочешков цветной капусты, 3-4 ст. ложки консервированной стручковой фасоли, 3 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка заправки для салатов, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Для приготовления салата можно использовать любую рыбу, не имеющую мелких костей.

Вареные картофель, морковь и сырые овощи (огурцы,

помидоры) нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек, посолить и поперчить.

Часть овощей и рыбы заправить майонезом и переложить в салатник горкой, вокруг которой уложить длинные ломтики рыбы, а кругом "букетами" оставшиеся овощи и кочешки цветной капусты, украсить зеленью петрушки.

Перед подачей к столу овощи, не заправленные майонезом, полить заправкой для салатов.

Салат "Шпинатный"

200 г молодого шпината, 2 свежих огурца, 2 свежих помидора, 100-120 г зеленого лука, 2 яйца, 1/2 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, соль по вкусу.

Подготовленный шпинат нарезать соломкой. Огурцы, помидоры нарезать тонкими ломтиками, сваренные вкрутую яйца нашинковать. Все продукты смешать, добавить шинкованный зеленый лук и заправить майонезом со сметаной.

Этот салат можно приготовить и другим способом: шпинат и зеленый лук смешать, заправить майонезом, положить горкой в салатник, а вокруг аккуратно разложить нарезанные кружками остальные овощи и яйца. Полить все майонезом и сметаной, посыпать зеленью.

Яблочно-морковный салат

3-4 яблока, 2 моркови, 2 лимона, 2 ст. ложки изюма (без косточек), 2-3 ст. ложки сливок, 2 ст. ложка меда, 2 ст. ложки измельченных орехов (грецких, лесных, миндальных), сахар по вкусу, 1/2 стакана белого вина.

Изюм замочить на 20-30 минут в белом вине. Натереть в миску на мелкой терке цедру 1 лимона, выжать туда же сок из двух лимонов, искрошить яблоки, добавить натертую на крупной терке морковь, вымоченный в вине изюм. Орехи размешать со сливками, медом и сахаром, залить салат смесью и хорошо перемешать. Переложить салат в салатник, украсить зеленью петрушки.

Салат из маринованной свеклы с яблоками

300 г маринованной свеклы, 2 яблока, 1/2 стакана сметаны, зелень петрушки.

Яблоки помыть, разрезать пополам, удалить семенную коробку и нарезать тонкими ломтиками.

К маринованной свекле добавить яблоки, оставив небольшую часть для украшения салата, перемешать, переложить горкой в салатник, полить сметаной, украсить ломтиками яблок и зеленью петрушки.

Маринованная свекла с хреном

400 г маринованной свеклы, 50 г хрена, 2 ст. ложки подсолнечного масла, зелень петрушки.

В маринованную свеклу добавить предварительно

ошпаренный тертый хрен, подсолнечное масло и все тщательно перемешать.

Готовый салат переложить горкой в салатник и украсить зеленью петрушки.

Салат картофельный с грибами

5-6 клубней вареного картофеля, 1 стакан соленых или маринованных грибов, 1 луковица, 2 соленых огурца или 1 стакан квашеной капусты, 1 стакан майонеза или сметаны, зелень петрушки, зелень укропа, соль по вкусу.

Вареный картофель, грибы нарезать тонкими ломтиками, лук нашинковать, добавить соленые огурцы, нарезанные ломтиками, мелко порубленный укроп, все хорошо перемешать и заправить майонезом или сметаной. Переложить в салатник в виде горки, украсить зеленью петрушки.

Салат из цветной капусты с овощами и маринованными фруктами

300 г цветной отварной капусты, 5-7 помидоров, 2-3 свежих огурца, 2 яблока, 1/2 кисти винограда или 1 стакан крыжовника, 1/2 стакана заправки для салата, 1/2 стакана майонеза, зелень петрушки, листья салата, соль по вкусу.

Охлажденную вареную цветную капусту разделить на кочешки, смешать с тонко нарезанными ломтиками помидоров, огурцов, яблок и листьев салата, добавить маринованный виноград или крыжовник. Заправить заправкой для салатов, смешанной с майонезом, посолить. Украсить листьями салата и зеленью петрушки.

Салат из яблок и квашенной капусты

400 г квашеной капусты, 3 яблока, 1/2 лимона, 2 огурца, 2-3 ст. ложки подсолнечного масла, 1/2 стакана майонеза, сахар, соль, перец по вкусу.

Яблоки, огурцы нарезать ломтиками, капусту слегка отжать. Уложить все в салатник и полить майонезом, смешанным с лимонным соком и подсолнечным маслом. Посолить, поперчить по вкусу. Украсить зеленью петрушки и или укропа.

Салат из одуванчиков

300 г листьев одуванчиков, 1 стакан изюма, 3 ч. ложки сахара, 1 стакан сметаны, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, соль и перец по вкусу.

Этот салат способен украсить стол лишь ранней весной, поскольку позже листья одуванчиков грубеют.

Собранные ранней весной листья одуванчиков мелко нарезать, ошпарить кипятком для удаления горечи, добавить мелко нарезанные вареные яйца, промытый и замоченный изюм, уксус, сахар, соль, перец и сметану, все тщательно перемешать.

Салат можно украсить ломтиками вареного яйца.

Салат "Пикан"

200-250 г цветной капусты, 2-3 помидора, 2 огурца, 1/2 стакана зеленого горошка, 1-2 яблока, кисть винограда, 1 стакан сметаны, пучок петрушки или укропа.

Цветную капусту отварить и разделить на мелкие соцветия. Яблоки очистить от кожицы, и семенных коробок.

Подготовленные яблоки, огурцы и помидоры нарезать тонкими ломтиками, добавить зеленый горошек, виноград, посолить и очень осторожно перемешать.

Салат переложить в салатник, полить сметаной, посыпать нарубленной зеленью петрушки или укропа.

Салат из краснокочанной капусты

1 кг краснокочанной капусты, 1/2 стакана 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки сахара, 2-3 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ст. ложка соли.

Для отвара: 1/2 стакана воды, корица, гвоздика, сахар по вкусу.

Краснокочанную капусту нарезать соломкой, выложить на широкую деревянную доску, посыпать солью, перемешать и оставить на 10-15 минут.

Приготовить отвар: для этого в воду добавить корицу, гвоздику и сахар, довести до кипения, настоять 30 минут, процедить и охладить.

После отлежки капусту энергично перетереть до выделения сока и размягчения. Подготовленную таким образом капусту отжать, переложить в салатник, добавить столовый уксус, отвар корицы с гвоздикой, украсить зеленью петрушки.

Салат "Полевой"

800 г белокочанной капусты, 100 г зеленого лука, 1/4 стакана 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки сахара, 2-3 ст. ложки подсолнечного масла, соль по вкусу.

Белокочанную капусту тонко нашинковать, положить в широкую кастрюлю, влить уксус и нагревать при непрерывном помешивании до тех пор, пока она не осядет и не приобретет матовый цвет. Капусту быстро охладить, добавить растительное масло, сахар, соль и хорошо перемешать. Салат уложить в салатник и посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Этот салат можно приготовить с добавлением свежих, маринованных или моченых яблок, маринованной свеклы или вишни, винограда, клюквы, моркови и др.

Салат "Гурман" из шампиньонов

500 г вареных шампиньонов, 300 г вареного окорока, 1 стакан белого вина, соль по вкусу.

Шампиньоны отварить и нарезать ломтиками, окорок - кубиками, все перемешать, посолить, залить вином.

Салат из тыквы

300 г тыквы, 1/2 стакана сахара, 1/2 стакана 3%-ного уксуса, 1/2 стакана кипяченой воды, корица и гвоздика по вкусу.

Тыкву нарезать кубиками и отварить в маринаде из воды, уксуса, сахара, корицы и гвоздики. Готовая тыква должна быть прозрачной.

Блюдо украсить огурцами, маринованным сладким перцем и зеленью.

Свекла с чесноком

2 вареных свеклы, 3-4 дольки чеснока, 1 яблоко, 1/2 стакана майонеза, сахар и соль по вкусу.

Свеклу и яблоко натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным чесноком, добавить соль и сахар, заправить майонезом.

Салат "Пестрая смесь"

2 вареных свеклы, 2 яблока, сок половины лимона, 1 ч. ложка сахара, 2 ст. ложки подсолнечного масла, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Очищенные свеклу и яблоки нарезать мелкими кубиками, перемешать, добавить сок лимона, сахар, заправить подсолнечным маслом, украсить зеленью петрушки или укропа.

В этот салат можно добавить мелко порубленные грецкие орехи (1/3 стакана), но заправлять салат в этом случае лучше майонезом, смешанным со сметаной и сахаром.

Салат "Любовница"

Салат этот называется так, поскольку состав его полезен для мужчин. Салат этот слоистый и очень нежный на вкус.

2-3 средней величины моркови натереть на крупной терке, добавить горсть изюма без косточек и, помяв все немного руками, чтобы морковь пустила сок, оставить в отдельной посуде.

Тем временем 200 г любого твердого сыра также натереть на той же терке и, добавив 2-3 зубчика измельченного чеснока, перемешать. Эту массу тоже следует пока отложить в отдельную посуду.

1 среднего размера отваренную свеклу натереть на крупной терке и перемешать с порезанными мелко грецкими орехами.

Теперь следует взять глубокую салатницу и уложить в нее слоями то, что мы приготовили, промазывая каждый слой майонезом. 1-й слой - морковь с изюмом майонез; 2-й слой - сыр с чесноком - майонез, 3-й слой - свекла с орехами. Сверху опять слой майонеза и украшение для верха - цветы из кураги или гирлянды изюма.

Салат из сырой редьки с простоквашей

800 г редьки, 1 стакан простокваши, соль и перец по вкусу, зелень петрушки.

Редька издавна на Руси была едой простого народа. Недаром в народе говорилось: "Семь перемен, а все она, редька: редька триха, редька ломтиха, редька с квасом, редька с маслом, редька в кусочках, редька в брусочках да редька целиком". Редьку использовали в старинном русском блюде - тюре. В народе редьку называли еще покаянным овощем, ибо ели ее в основном в "покаянные дни" - во время семинедельного Великого поста. Однако ели редьку и за праздничным столом. Ведь этот овощ прекрасно сохраняется в течение года.

Для салата редьку (черную или белую) надо очистить, натереть на крупной терке, посолить, поперчить, заправить простоквашей (или растительным маслом), посыпать зеленью петрушки или зеленым луком.

Винегрет с рыбой

300 г филе отварной рыбы (осетрины, севрюги, судака), 2 картофелины среднего размера, 2 соленых огурца, 1 помидор, 2 моркови, 2-3 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 1/2 свеклы, 3-4 ст. ложки консервированной маринованной сливы или вишни, 1 стакан майонеза.

Осетра или севрюгу разделать на филе без кожи и хрящей и отварить. Судака разделать на филе без кожи и костей и отварить. Отварную рыбу нарезать тонкими ломтиками, добавить нашинкованный лук, зеленый горошек, нарезанные мелкими кубиками соленые огурцы, помидоры, отварные морковь, картофель, и свеклу. Затем добавить майонез, перемешать. Салат переложить в салатник, украсить маринованными сливами или вишней.

Этот винегрет можно приготовить и без помидоров.

Винегрет "Классический"

4 картофелины среднего размера, 1 свекла, 2-3 морковки, 2-3 соленых огурца, 1 луковица, 1/2 стакана заправки для салатов, соль по вкусу.

По желанию: квашеную капусту - 100 г, отварную фасоль - 1 стакан.

Винегрет - блюдо непростое. Входя в наше бытие вместе с праздничным столом, оно требует к себе особого, бережного отношения. Вот что пишет в своем трактате видный теоретик отечественной кулинарии Святослав Логинов: "В винегретостроении существуют две враждующие, непримиримые школы. Одна требует: нарезать все продукты кроме свёклы, заправить их постным маслом. Отдельно измельчить свёклу и

тоже заправить маслом. И лишь затем смешивать свёклу с остальными продуктами. Кушанье при этом получается разноцветным. Морковь остаётся жёлтой, (представители этой школы варят морковь вместе с картошкой), огурцы зеленоватыми, репчатый лук и свежая капуста - белыми. Только картошка слегка закрашивается и становится розовой. Некоего общего вкуса при этом также не создаётся. Каждый ингредиент играет как бы сам по себе. Получается замечательная разноголосица. Одним словом "винегрет, смесь всячины", как пишет Владимир Иванович Даль.

Второе направление выдвигает прямо противоположные требования. Всё режется вместе, тщательно перемешивается; можно ещё добавить для пущей сдобности свекольного отвара и лишь затем пускать в ход масло. Винегрет получается тёмно-красным, почти однородным. Отдельные компоненты в нём так просто и не разглядишь. И вкус такого винегрета своеобычный, а никак не складывающийся путём простого суммирования. Какой способ предпочесть? - Сколько едоков, столько и ответов."

Но обратимся собственно к рецепту.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезать ломтиками. Репчатый лук нарезать полукольцами.

Подготовленные овощи соединить, добавить соль, заправку для салатов, перемешать.

В винегрет можно добавить зеленый консервированный горошек.

Разновидности: некоторые хозяйки предпочитают заленый горошек заменить отварной фасолью (лобио) и обязательно добавить квашеную капусту.

Винегрет с мясом

400 г отварной говядины, телятины или свинины, 2-3 картофелины среднего размера, 2-3 соленых огурца, 2 яйца, 1 морковь, 1/2 свеклы, 2-3 ст. ложки маринованных слив или вишен, 1 стакан майонеза, соль по вкусу.

Вареное мясо и овощи нарезать мелкими ломтиками, заправить майонезом, солью и перемешать.

Винегрет переложить горкой в салатник, вокруг положить оставленные для украшения мелко нарезанные морковь, свеклу, соленые огурцы, украсить ломтиками сваренных вкрутую яиц и маринованными ягодами.

Лейпцигский горячий винегрет

Молодая морковь - 3/4 шт., зелёный горошек - 1 стакан (200 г), земляные груши - 3-4 шт., спаржа свежая (или консервированная) - 10 палочек (100 г), зелёные бобы (фасоль), грибы-сморчки (6-12), 2-3 небольших кочана цветной капусты.

Для соуса: 1 ложка мучной поджарки, 20 г мясного бульона, петрушка.

Для фарша: 3-4 свареных вкрутую яиц, 1 тёртая булка, 200 г тёртого сливочного масла, соль, 1 ч. ложки сахара, щепотка мускатного ореха, 24 раковых спинки, сливочное маслом для смазки.

Сварить в соленой воде: молодую морковь, зелёный горошек, земляные груши, спаржу, зелёные бобы, сморчки и цветную капусту, откинуть на дуршлаг.

Сделать соус: 1 ложку мучной поджарки развести бульоном, всыпать зелёную петрушку. Все овощи положить в кастрюльку, залить этим соусом, вскипятить.

Распустить в другой кастрюльке 200 г сливочного масла, всыпать в неё истолчённую скорлупу от ножек и шеек 24 раков, поджарить, подлить 2 ложки бульона, вскипятить, процедить.

Затем приготовить фарш из 3-4 круто свареных яиц, 1 тёртой булки, 200 г до бела растёртого сливочного масла, соли, 1 чайной ложки сахара, мускатного ореха, наполнить им 24 раковых спинки, смазать сверху маслом, подрумянить в печи. Из оставшегося фарша приготовить фрикадельки, вскипятить их 1 раз в бульоне.

Уложить винегрет на круглое блюдо: сначала варёные коренья, овощи, на середину целую головку цветной капусты, вокруг по кругу раковые спинки, перекладывая их фрикадельками. Головку цветной капусты также обложить раковыми шейками и ножками, облить всё маслом (лучше раковым), огарнировать котлетами, копчёным языком, говядиной.

Белый винегрет с селёдкой

1,2 кг картофеля, 2 селёдки, 2 луковицы, 2-4 желтка, 2 ч. ложки растительного масла, 2 ч. ложк готовой горчицы, 0,1 г перца, 1 ч. ложка каперсов, эстрагон, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки, укропа, лука.

Отварить 1,2 кг картофеля, нарезать его тонкими кусочками. Мелко изрубить 2 селёдки и 2 луковицы, 2-4 желтка и растереть гладко с 2 ложечками растительного масла и 2 чайными ложками готовой горчицы, добавить: перца, 1 ложку каперсов, эстрагон, ложку уксуса, зелень петрушки, укропа, лука. Всё это смешать с картофелем, подавать.

Красный винегрет с селедкой

1/2 соленой сельди, 4 картофелины среднего размера, 1 свекла, 2-3 морковки, 2-3 соленых огурца, 1 луковица, 1/2 стакана заправки для салатов.

Вареные и очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезать ломтиками.

Репчатый лук нарезать полукольцами.

Подготовленные овощи соединить, добавить заправку для салатов, перемешать.

В винегрет можно добавить зеленый консервированный горошек.

Винегрет переложить в салатник горкой, на которую положить разделанную на филе без кожи и костей сельдь, нарезанную наискосок тонкими ломтиками.

Винегрет с грибами

3-4 ст. ложки соленых грибов, 4 картофелины среднего размера, 1 свекла, 2-3 морковки, 2-3 соленых огурца, 1 луковица, 1/2 стакана заправки для салатов.

Грибы отделить от рассола и промыть. Крупные грибы нарезать на 2-4 части.

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезать ломтиками.

Репчатый лук нарезать полукольцами.

Подготовленные овощи соединить с грибами, добавить заправку для салатов, перемешать.

В винегрет можно добавить зеленый консервированный горошек.

"Винигрет" старорусский с судаком

2 шт. свеклы, 3-5 шт. картофеля, 3 шт. огурцов соленых, 100 г маринованных белых грибов, немного перца, 50 г каперсов, 100 г белой фасоли, 100 г судака, немного свежей капусты, 1 ложечку готовой горчицы, 3 ложки оливкового масла, 1/2 стакана уксуса и соли по вкусу.

Свеклу сварить или испечь, картофель и белую фасоль отварить, капусту нашинковать, залить горячей водой, дать в ней полежать капусте; когда сделается мягкой, откинуть, отжать от воды. Судака поджарить в духовом шкапу до готовности, посыпать его солью и перцем.

Готовую свеклу и картофель, а также грибы, очищенные огурцы нарезать ломтиками. Все это смешать, подложить туда же фасоль, капусту, каперсы, нарезанный ломтиками судак перемешать, облить соусом, и еще все вместе перемешать.

Соус. Взять 1 чайную ложечку горчицы, положить сахару, перцу, соли, по вкусу влить чуть холодной воды, смешать и, постоянно мешая, прибавлять понемногу 3 ложки прованскаго масла, развести 1/2 стакана уксусу. Если уксус крепкий, то брать его меньше, а вместо уксусу прибавить в соус воды.

Жюльены всех видов

Слово "жюльен" произошло от французского julienne - июльский, т. е. летний. Во французской кулинарии этим

термином обозначают нарезку молодых овощей для супов, которая давала наиболее нежную консистенцию или ускоряет готовность блюда. Поэтому и супы, приготовленные их таких тонко нарезанных овощей, называются "жюльенами". Иногда в ресторанах "жюльеном" неверно называют и не овощные блюда. В России этим термином обычно обозначают припущенные грибы, но на самом деле спектр жюльенов намного больше и ярче.

Жюльен с грибами

Грибов - 100 г, репчатого лука - 2 шт., сливочного масла -2-3 ст. ложки, 50 г свежей сметаны или 50 г майонеза, соль и перец по вкусу.

В идеале это блюдо должно подаваться в жюльенницах, маленьких сковородочках с ручками, однако можно приготовить жюльен и в сотейнике.

В качестве основного ингредиента лучше брать баночные (маринованные) или сырые шампиньоны, но уже предварительно отваренные. Если грибы не порезанные, то лучше их нашинковать. Лук (примерно 2 небольших головки) порезать мелко (хотя некоторые предпочитают нарезку колечками колечками). Лук и грибы смешать, поперчить, подсолить. Заложенные продукты надо залить сметаной либо мойонезом - по вкусу. Если майонез или сметана очень жидкие , то можно добавить столовую ложку муки. В это время духовка должна быть нагрета примерно до 150 градусов. В нее надо поставить сковородку (или жюльенницы) и запекать жюльен до образования корочки золотистого цвета.

Хотя жюльен подается горячим, но есть его лучше теплым, в умеренных количествах, поскольку любые грибы - трудноперевариваемый продукт.

Жюльен овощной с грибами

Грибов - 100 г, моркови - 100 г, репы - 100 г, лука-порея (белая часть) 100 г, репчатого лука - 1 шт., сливочного масла -2-3 ст. ложки, мясного или куриного бульона -4 стакана, 1 очищенная капустная кочерыжка - 50 г, лущёного гороха - 100 г, фасоли в стручках - 2 ст. ложки, мелкорубленой зелени кервеля - 50 г свежей сметаны или 30% сливок, соль и перец по вкусу.

Овощи промыть и мелко порубить. В мелкой кастрюле растопить сливочное масло и слегка обжарить в нём овощи, не давая им потемнеть. Влить бульон, довести до кипения, посолить, поперчить и варить на слабом огне 45 минут. За полчаса до подачи к столу добавить свежие очищенные и мелко нарезанные грибы (лучше белые или шампиньоны) и залить все сметаной или сливками. Держать на открытом слабом огне до загустевания.

Жюльен из птицы

300 г филе курицы или пернатой дичи, 150 г шампиньонов, 2 стакана сметанного соуса, 2 ст. ложки тертого сыра

Шампиньоны очистить, помыть и припустить.

Филе курицы без кожи и костей припустить на бульоне, оставшемся от припускания шампиньонов.

Курицу и грибы охладить и нарезать тонкими ломтиками, добавить сметанный соус, разложить по кокотницам или маленьким сковородам, сверху посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу до образования румяной корочки на поверхности.

Жюльен из креветок

Креветки - 200 г, вареный рис - 100 г, шпинат - 100 г (или цветная капуста - 150 г), шампиноны - 100 г, лук репчатый - 50 г, соль по вкусу.

Для соуса: мука пшеничная - 1 ст. ложка с верхом, бульон креветочный, яичный желток - 1 шт.

Жюльен с креветками - прекрасная закуска. Но прежде чем его делать, надо отварить креветки и очистить их от голов, панцирей, ножек и всего несъедобного. Варить их надо в течение 20 минут в небольшом количестве крепко посоленного рыбного бульона или воды и добавлением специй и укропа (петрушки). Бульон не выливать, он пригодится для приготовления соуса.

Смешать вареный рис, вареные очищенные креветки, жаренные грибы с луком, можно добавить ошпаренные кипятком шпинат или цветную капусту и разложить эту смесь по порционным формочкам. Далее залить смесь соусом так, чтобы вся смесь пропиталась до дна и посыпать тертым сыром, зеленью и запекать в духовке либо в микроволновке.

Соус делается так: на сливочном масле пассеруется мука, добавляется бульон из-под креветок, только теплый и очень немного (если он хорошо посолен и наперчен, то может повредить соусу) и теплое молоко. Держать все на огне, постоянно помешивая, до загустевания. Можно добавить яичный желток.

Грибы в сметане

400 г грибов, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 1 ст. ложка муки, 1 стакан сметаны, зелень укропа, соль и перец по вкусу.

По сути дела, это и есть самый классический жюльен с грибами.

Грибы очистить, помыть, нарезать дольками и обжарить на сковороде, в конце жарки добавить муку. Затем залить сметаной, посолить, поперчить, довести до кипения.

Переложить грибы в маленькую сковороду или кокотницу,

посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу. Перед подачей к столу посыпать мелко измельченным укропом.

Яичные закуски

"Начнем ab ovo: мой Езерский
Происходил от тех вождей,
Чей дух воинственный и зверский
Был древле ужасом морей"

писал А.С.Пушкин в поэме "Езерский". "Ab ovo usque ad mala" (от яиц и до яблок) говорили римляне, подразумевая, что нечто совершено от начала и до конца, в нынешнем значении нашего выражения "от А до Я". И не зря: ведь в Древнем Риме любой обед начинался яичными закусками и кончался яблочным десертом. Так что класть на стол в качестве закусок яйца - весьма древняя и почтенная традиция, и грех нам ее нарушать.

Яйца фаршированные

5-6 сваренных вкрутую яиц, 5-6 шампиньонов, 50 г ветчины, 2 ст. ложки сливочного масла, 2-3 маринованных сладких перца, 2-3 помидора, 6 ч. ложек черной или красной икры, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Яйца отварить, охладить, очистить, разрезать пополам и вынуть из них желтки.

Шампиньоны отварить, измельчить и обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарубленной ветчиной и желтком, посолить, поперчить.

Подготовленной начинкой, а также красной или черной икрой заполнить яйца. Украсить овощами и зеленью.

Яйца выпускные по-старорусски

4-5 яиц, кипяток

В яйцах проделать отверстия с рублевую монету. В кипящую, подсоленную с уксусом воду через отверстия постепенно вливать яичную массу из 4-5 яиц. Кипятить 2,5 минут, выбрать яичный вар дуршлагом, подавать к щавелю, шпинату, гороху, вареной крапиве.

Яйца, фаршированные крилем

Яйцо - 1 шт., консервы криля - 40 г, лук - 20 г, масло топленое - 10 г, майонез - 30 г

Яйца отварить вкрутую и разрезать пополам. Желток соединить с пассерованным луком и припущенной мякотью криля. Массу растереть.

Полученным фаршем заполнить половинки яиц. При подаче к столу полить майонезом и посыпать зеленью.

Яйца, фаршированные луком

Яйцо 1 шт., лук репчатый - 20 г, масло сливочное и сметана - по 10 г, горчица, соль

Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть и растереть с мелко нарезанным пассерованным луком, сметаной, горчицей, солью. Массой наполнить половинки яиц. При подаче к столу украсить кольцами лука, полить сметаной.

Яйца, фаршированные ветчиной

Яйцо - 1 шт., ветчина - 25 г, сыр и сметана - по 10 г, майонез - 30 г, соль, перец черный молотый, зелень

Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть. Ветчину вместе с сыром и желтками пропустить через мясорубку. Добавив сметану, соль и перец, массу тщательно растереть. Полученным фаршем наполнить половинки белка, придавая им форму целого яйца. Уложить их фаршем кверху на плоскую тарелку, украсить ломтиками помидора или красного маринованного перца, зеленью и залить майонезом.

Яйца в остром соусе

Яйцо - 1 шт., для соуса: желтки - 1/2 шт., горчица - 1/2 ч. ложки, масло растительное - 15 г, огурцы маринованные - 30 г, соль, салат зеленый, редис

Сваренные вкрутую яйца нарезать кружочками и сложить горкой на тарелку. Приготовить соус: горчицу растереть с сырыми желтками и солью, постепенно добавляя масло; в массу ввести мелко нарезанные огурцы и рубленые белки (по желанию - и кислоту). Полученным соусом залить яйца. При подаче к столу украсить листьями салата и ломтиками редиса.

Яйца, фаршированные сельдью

Яйцо - 1 шт., масло сливочное - 10 г, филе сельди - 15 г, майонез - 10 г, зелень, томат-паста

Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть и растереть со взбитым маслом и пропущенной через мясорубку сельдью. Полученной массой наполнить половинки белков, придавая им форму целого яйца. Сверху сделать сетку из майонеза, положить букетик рубленой зелени и нанести мелкие точки из томата.

Яйца фаршированные "Аппетитные"

Яйца - 2 шт., консервы рыбные - 50 г, яблоки - 20 г, хлеб белый - 10 г, лук репчатый - 10 г, уксус, перец, зелень, соль

Яйца сварить вкрутую, разрезать вдоль на половинки и отделить желток.

В жидкости от рыбных консервов замочить хлеб. Яблоки очистить и удалить сердцевину. Подготовленные продукты пропустить через мясорубку с луком и рыбой, заправить солью, перцем, уксусом и хорошо вымешать.

Этой массой наполнить половинки белка, украсить зеленью.

Яйца, фаршированные грибами

Яйца - 2 шт., грибы свежие - 60 г, лук репчатый - 40 г, масло растительное - 5 г, сметана - 60 г, перец, соль, зелень

Крутые яйца разрезать вдоль на две части. Желтки вынуть. Грибы отварить, мелко нарезать и спассеровать вместе с луком в небольшом количестве масла; охладив, соединить со сметаной, перцем, солью.

Полученным фаршем наполнить половинки белков, уложить их на плоскую тарелку и оформить тертым желтком, зеленью, листьями салата, дольками помидоров, кружочками огурцов.

Рубленые яйца с чесноком

Яйца - 2 шт., сметана - 30 г, квас - 30 г, чеснок - 5 г, зелень - 5 г, соль

Варят вкрутую яйца, очищают, белки мелко рубят; желтки растирают с солью и сметаной, добавляют квас, рубленый чеснок. Рубленые белки кладут в салатник, заливают растертыми желтками и посыпают зеленым укропом.

Яйца, фаршированные грибами со сложным соусом

Яйцо - 3 шт., грибы белые сушеные - 10 г, лук репчатый - 25 г, масло сливочное - 10 г, соус-майонез - 15 г, соус "Барбекю" - 5 г, сметана - 15 г, соль

У сваренных вкрутую яиц срезают тупой конец и чайной ложкой вынимают желток. Лук мелко шинкуют и поджаривают до золотистого цвета. Сушеные грибы отваривают, рубят, поджаривают и соединяют с луком и рублеными желтками. Полученной начинкой заполняют белки.

Поливают яйца сложным соусом, составленным из соуса "Барбекю", майонеза, сметаны. Подают, украсив зеленью.

Яйца-пашот по-английски

Яйца - 2 шт., батон - 30 г, сыр тертый - 10 г, масло сливочное - 10 г

Яйца отваривают "в мешочек", очищают и кладут на гренки; гренки помещают на порционную сковороду, яйцо посыпают тертым сыром и поливают слегка подогретым сливочным маслом; сковороду ставят на 2 минуты в жарочный шкаф при сильном огне.

Подают гренки на блюде, поместив в центре пучок салата.

Яйца с майонезом и горчицей

Яйца - 2 шт., маслины - 25 г, ветчина - 25 г, репчатый лук - 10 г, сельдерей - 15 г, майонез - 20 г, горчица - 5 г

Сваренные вкрутую яйца мелко рубят, добавляют мелко нарезанные маслины, ветчину и сельдерей, мелко нашинкованный репчатый лук, перемешивают и заправляют майонезом, смешанным с горчицей. Смесь хорошо перемешивают. Подают к этой закуске подогретую булочку.

Яйца маринованные

Яйца - 2 шт., лук репчатый - 10 г, соус соевый - 30 г, водка - 10 г, петрушка - 10 г, сахар - 20 г, укроп - 10 г, бадьян, перец душистый, корица, гвоздика, соль

Куриные или утиные яйца варят 10-12 минут, опускают в холодную воду, очищают от скорлупы, накалывают в нескольких местах и снова варят 10-15 минут в воде с добавлением соевого соуса, водки, бадьяна, душистого перца, корицы, гвоздики, имбиря, петрушки, укропа. Яйца нарезают дольками и укладывают веером на тарелку.

Яйца "Философ"

Яйца - 2 шт., масло сливочное - 25 г, мозги - 40 г, грибы - 5 г, перец молотый черный, соль

Мозги варят в подсоленной и слегка подкисленной воде, нарезают, припускают с маслом, перчат, выкладывают на сковороду, смазанную сливочным маслом, заливают яйцами и запекают в жарочном шкафу. На каждое готовое яйцо кладут медальончик мозга, а на него - кусочек гриба и в таком виде подают.

Яйца под зеленым майонезом

Яйца - 2 шт., салат зеленый - 25 г, сливки - 10 г, майонез - 20 г, зелень петрушки

Сваренные вкрутую яйца разрезают на четвертинки. Зеленый салат пропускают через мясорубку, растирают со сливками и смешивают с майонезом.

Яйца кладут на блюдо, заливают майонезом и украшают зеленью.

Яйца с сущиком и креветками по-средиземноморски

Яйца - 2 шт., рыба сушеная (вобла, тарань) - 20 г, зелень петрушки - 5 г, майонез - 30 г, креветки - 5 г,соль, перец черный молотый

Сваренные вкрутую яйца разрезают на половинки. Желтки вынимают, мелко рубят с размоченной сушеной рыбой, солят, перчат по вкусу и полученной смесью фаршируют белки. Зелень петрушки пропускают через мясорубку и смешивают с майонезом. Полученный зеленый майонез выливают в блюдо и сверху укладывают фаршированные яйца. По краям блюдо украшают креветками или крабами.

Яичные-матрешки

5-6 сваренных вкрутую яиц, 5-6 шампиньонов, 50 г ветчины, 2 ст. ложки сливочного масла, 2-3 целых листа квашеной капусты, 2-3 маринованных сладких перца, 2-3 помидора, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Яйца отварить, охладить, очистить, обрезать с тупого конца и

вынуть из них желтки. Натереть желтки на мелкой терке.

Затем приготовить начинку для яиц. Для этого шампиньоны отварить, измельчить и обжарить на сливочном масле вместе с мелко нарубленной ветчиной и 2/3 измельченного желтка (оставив 1/3 желтка для украшений), посолить, поперчить.

Подготовленной начинкой заполнить яйца. Из оставшейся части желтка сделать волосы у матрешки. Из капустного листа вырезать "косынки" и "повязать" их матрешкам. Из черной икры можно сделать матрешкам глазки и носики. Для закрепления "волос" лучше использовать желе. Губы матрешек сделать из кожицы для помидоров.

Украсить блюдо зеленью.

Творожно-молочные закуски

Творог с простокваша - прекрасные дополнения к праздничному. Источники и основные ингредиенты многих вкусных блюд и приправ.

Икра из творога с помидорами

200 г творога, 2-3 помидора, 1 луковица, 1/2 стакана подсолнечного масла, 1 вареное яйцо, 10 маслин, 1 соленый огурец, соль и перец по вкусу.

Творог протереть. Помидоры очистить от кожи и мелко нарубить. Лук мелко нашинковать. Все перемешать, добавить перец. Перемешивая массу, влить в нее подсолнечное масло.

Готовую массу переложить в салатник, украсить дольками вареных яиц, маслинами, солеными огурцами.

Груши, фаршированные творогом

7-10 груш, 1 лимон, 250 г творога, 1/2 стакана подсолнечного масла, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч. ложка уксуса, 1 ст. ложка кетчупа, 2 яйца, зелень петрушки, перец и соль по вкусу.

Груши помыть, разрезать пополам, удалить семенную коробку и сбрызнуть лимонным соком, чтобы не темнели.

Половинки груш заполнить творогом, переложить на блюдо, украсить зеленью.

Подсолнечное масло растереть с горчицей и уксусом, добавить кетчуп, соль, перец, сваренные вкрутую измельченные яйца, мелко нарезанную зелень петрушки и все перемешать.

Приготовленной смесью полить сверху груши.

Творог с помидорами

250 г творога, 3 ст. ложки сливочного масла, 2-3 свежих помидора, 1/4 луковицы, соль по вкусу.

Творог протереть.

Помидоры обдать кипятком, отделить кожицу и протереть через сито.

Лук мелко нарезать.

Сливочное масло взбить добела, смешать с помидорами, луком, творогом, солью. Массу переложить в салатник, украсить сливочным маслом, помидорами.

Оригинальная закуска

250 г творога, 3 ст. ложки сливочного масла, 2-5 зубчиков чеснока, по 4 веточки зелени петрушки, укропа, кинзы, соль по вкусу.

Творог протереть сквозь сито.

Чеснок мелко нарубить (или выдавить и еще раз порубить), истолочь до консистенции кашицы. Зелень мелко нарезать.

Сливочное масло взбить добела, смешать с чесноком, творогом, зеленью, солью. Довести массу до полной однородности и переложить в салатник. Украсить зеленью.

Такое же блюдо можно приготовить их пресного сыра типа "Адыгейский".

Творожные шарики

200 г творога, 3 ст. ложки сливочного масла, 2-3 ст. ложки тертого сыра, 2-3 ст. ложки толченых сухарей из черствого ржаного хлеба, соль и красный молотый перец по вкусу.

Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку, размешать с маслом, тертым сыром, солью, перцем. Из полученной массы скатать шарики величиной с грецкий орех и обвалять их в сухарях из ржаного хлеба.

Творог с орехами и чесноком

200 г творога, 1 ст. ложка сливочного масла, 2-3 ст. ложки ядер грецких орехов, 3-4 дольки чеснока, соль и перец по вкусу.

Грецкие орехи истолочь, чеснок растереть с солью.

В творог добавить сливочное масло, чеснок, орехи, молотый перец и хорошо перемешать.

При подаче к столу посыпать мелко нарезанной зеленью.

К этой закуске можно подать тосты.

Маслины и оливки

Маслины и оливки - консервированные плоды вечнозеленых деревьев и кустарников, принадлежащих семейству маслиновых. В чем же отличие маслин от оливок?

Недозрелые зеленые консервированные плоды маслиновых деревьев получили название "оливки". Зрелые, окрашенные в черный цвет, консервированные плоды называют маслинами.

Свежие плоды маслины несъедобны из-за горького вкуса, который исчезает только в процессе консервирования. Плоды маслин богаты жирами (55%), белками (до 6%), сахарами, пектинами и витаминами. Из плодов маслин получают одно из самых распространенных растительных масел - оливковое.

Для удаления из плодов горечи, при консервировании их

вначале замачивают в щелочи, затем промывают, вымачивают в воде и консервируют солевым раствором. В процессе выдержки маслин в солевом растворе проходит молочнокислое брожение, в результате которого плоды приобретают характерный вкус.

Икра овощная

Овощная икра - это наболее простое в приготовлении блюдо, не требующее особой квалификации. Достаточно настругать тонко определенный набор продуктов, и дать себе труд потушить его, приглядывая, впарочем, чтобы ничего не подгорело, и вы обеспечены прекрасной закуской, которую можно еасть ложками или мазать на хлеб.

Икра грибная

500 г соленых грибов, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, 1/2 ч. ложки сахара, зеленый лук, соль и перец по вкусу.

Вымочить сушеные грибы (в течение примерно 6 часов). Замоченные сушеные грибы сварить вместе с солеными, остудить, мелко порубить. Мелкорубленный репчатый лук обжарить на подсолнечном масле до светло-золотистой окраски, затем добавить грибы и тушить 10-15 минут. В конце тушения добавить уксус, соль, сахар и перец. Готовую икру остудить, положить горкой в салатник, сверху посыпать мелкорубленным зеленым луком.

Икра из соленых грибов

200 г грибов, 5 луковиц, 3 столовые ложки растительного масла,молотый черный перец и соль по вкусу.

Соленые или маринованные грибы мелко порубить, добавить нашинкованный репчатый лук, поджаренный на растительном масле, посолить по вкусу, посыпать перцем и хорошо перемешать. Икру выложить в салатницу, украсить кусочками репчатого лука или мелко нарезанным зеленым луком.

Икра из свеклы

1-й способ

200 г свеклы, 1 корень петрушки или сельдерея, 1 луковица, 1/2 моркови, сок лимонный, растительное масло, молотый перец, гвоздику по вкусу.

Свеклу вымыть и отварить (30 мин). Затем отвар слить и залить свеклу холодной водой, выдержать 30 минут и очистить. Лук, морковь, корень петрушки или сельдерея спассеровать на растительном масле.Пропустить через мясорубку все овощи вместе со свеклой. В икру ввести перец, соль, лимонный сок и гвоздику.

2-й способ

На 0,5 кг свеклы: 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки

растительного масла, 1-2 морковки, 3-4 помидора, 2 головки лука.

Свеклу сварить, очистить от кожицы и пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке. В полученное пюре положить растительное масло, сахар, тертую сырую морковь, помидоры или томат-пасту, петрушку, укроп. Все перемешать и поставить в кастрюлю на огонь на 15-20 минут, часто помешивая, чтобы масса не пригорела. Охладить, переложить в салатник.

Икра баклажанная

1-й способ

1 баклажан, 1-2 болгарских перца, 1 помидор, 3 дольки чеснока, петрушка, растительное масло, лимонный сок, соль по вкусу.

Испечь баклажан и болгарский перец. Очистить баклажан от кожуры, а перец от кожуры и семян. Со свежего помидора снять кожуру. Истолочь чеснок в ступе и смешать с протертым баклажаном, добавив мелко нарезанный перец и помидор. Приправить солью, растительным маслом, взбрызнуть лимонным соком и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

2-й способ

1 кг баклажан, 0,5 головки чеснока, сок 1 лимона, петрушка, укроп, растительное масло.

Баклажаны запечь в жарочном шкафу, охладить, отделить мякоть и, перемешав, добавить к ней мелко рубленную зелень, чеснок, сок лимона и растительное масло.

Икра свекольная или морковная

750 г свеклы или моркови, 1 луковица, 5 ст. ложек томат-пюре, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 1/2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Свеклу или морковь отварить, очистить о кожицы и измельчить.

Мелко рубленный репчатый лук поджарить на подсолнечном масле до светло-золотистой окраски, затем добавить томат-пюре, измельченную свеклу или морковь и тушить 15-20 минут. В конце тушения добавить уксус, соль и перец.

Готовую икру остудить, положить горкой в салатник, сверху украсить зеленью петрушки.

Икра кабачковая

750 г кабачков, 1 луковица, 3 ст. ложки томат-пюре, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ч. ложка сахара, 1/2 ч. ложки 3%-ного уксуса, зеленый лук, соль и перец по вкусу.

Кабачки очистить от кожицы, нарезать кружочками, запечь в духовке, остудить и мелко порубить. Мелкорубленный репчатый лук поджарить на подсолнечном масле до светло-золотистой

окраски, затем добавить томат-пюре, кабачки и тушить 15-20 минут. В конце тушения добавить уксус, соль, сахар и перец. Готовую икру остудить, положить горкой в салатник, сверху посыпать мелкорубленным зеленым луком.

Грибы - пища бедных и лакомство богатых

Испокон веков иностранцы поражались грибному изобилию на Руси.

Например, Самуэль Коллинз, англичанин, обретавшийся при дворе царя Алексея Михайловича, отмечал в своих записках: "У русских мало смертоносных грибов, а съедобные разнообразны и лучше, чем где бы то ни было. Они - пища бедных и лакомство богатых". Описывает он и грандиозную картину ежегодного прибытия в Москву тысячи телег, нагруженных грибами, которые сохраняются с помощью рассола. Сморчки, волнушки, дождевики, грузди, маслята, рыжики и благородные грибы типа боровиков, подберезовиков или подосиновиков - все они были частыми гостями на столах в Москве как сами по себе, так и в похлебках, соусах, пирогах и т. д.

"Великим постом,- говорит Коллинс,- царь Алексей обедал только по три раза в неделю, а именно: в четверток, субботу и воскресенье, в остальные же дни кушал по куску черного хлеба с солью, по соленому грибу или огурцу и пил по стакану полпива... ни один монах не превзойдет его в строгости постничества".

Грибы заливные

100-150 г соленых грибов, 2 ч. ложки желатина, 1 стакан воды, 1 вареная морковка, 1 соленый огурец, 1 вареная картофелина, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ч. ложка 3%-ного уксуса, зелень петрушки или укропа.

Приготовить желе: в воду добавить 2-3 столовые ложки отжатого от грибов рассола, вскипятить, добавить предварительно замоченный в небольшом количестве воды в течение 1-2 часов желатин, растворить его, жидкость процедить и охладить. В формочки (любые) налить тонкий слой желе: после того как оно застынет, положить мелко шинкованные грибы, кружки фигурно вырезанной моркови, украсить все мелкими веточками зелени и залить желе. Поставить формочки на холод. Формочки с застывшим заливным опустить дном на несколько секунд в горячую воду и путем опрокидывания выложить заливное на блюдо. По ободу блюда красиво выложить мелко нарезанные овощи, заправленные солью, уксусом, маслом и украсить блюдо зеленью.

Грибы с квашеной капустой

200-250 г соленых грибов, 150-200 г рубленой квашеной капусты, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 1 небольшая

луковица, зелень петрушки или укропа, сахар и перец по вкусу.

Грибы нарезать, смешать с квашеной капустой, шинкованным луком, сахаром, перцем. Все заправить подсолнечным маслом, положить в салатник и посыпать зеленью петрушки или укропа.

Грибы по-селянски

200-250 г соленых грибов, 1 луковица, 2-3 ложки подсолнечного масла, зелень петрушки или укропа.

Соленые грибы нарезать дольками или ломтиками, после чего смешать их с шинкованным репчатым луком. Все заправить подсолнечным маслом, положить в салатник и посыпать зеленью петрушки или укропа. Вместо масла грибы можно заправить сметаной.

Грибы в сметане по-смоленски

Грибы белые и подберезовики - 1 тарелка, 50 г масла сливочного, 1 луковица, петрушка, соль, красный перец, лавровый лист, 3-4 зерна кардамона, 2-3 зерна чёрного перца, 2-3 стакана бульона, 1 стакан сметаны.

Снять кожицу с 1 полной тарелки белых и красных грибов, нарезать ломтями, перемыть, обвалять в муке, сложить в глубокую сковородку с крышкой или сотейник, тушить, пока грибы не пустят сок. Слить сок, в грибы добавить 50 г масла, прожаренный на масле лук (1 луковица), петрушку, соль, красный перец, лавровый лист, 3-4 зерна кардамона и 2-3 зерна чёрного перца, поджарить. Затем прибавить 2-3 стакана бульона, 1 стакан сметаны, тушить, пока соус не загустеет. Переложить в блюдо, посыпать зеленью.

Тушеные лисички, опята, сыроежки

600 г грибов, вода - 0,5 л, соль - 20 г, масло сливочное - 20 г.

Вскипятить 600 г грибов в солёной воде, промыть в дуршлаге холодной водой. Переложить в кастрюлю с маслом и тушить на лёгком огне, пока не выкипит весь сок. Положить зелень, размешать.

Котлеты из свежих (сушеных) грибов

2 тарелки свежих белых грибов (200 г сушеных), 1,5 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 4 яйца, чёрный перец, мускатный орех, 6 измельчённых килек, 2 испечёные луковицы, 1 тёртую белую булку.

Взять 2 тарелки свежих белых грибов, обдать кипятком, осушить, нашинковать, прибавить сливок, сливочного масла, 4 яйца, тёртого чёрного перца, мускатного цвета, 6 измельчённых килек, 2 печёные луковицы, 1 тёртую белую булку. Грибную массу размешать, сделать котлеты, поджарить в масле.

Жареные рыжики, грузди, моховики в сметане

800 г грибов, вода, соль, 50 г муки, 40 г сливочного масла, 2

стакана сметаны, сухари панировочные

2 тарелки грибов вскипятить в солёной воде, промыть в дуршлаге, обвалять в муке, поджарить на масле в сотейнике. Затем залить 2 стаканами сметаны, посыпать сверху сухарями, запечь в духовке.

Трюфели на шампанском

6 трюфелей, 50 г шпика, 20 г бульонного жира, 1 стакан шампанского (или столового виноградного вина), 50 г сливочного масла.

Взять 6 трюфелей, сложить в кастрюлю, покрыть тонкими ломтиками свежего шпика, залить бульонным жиром, сваренным без кореньев, влить 1 стакан шампанского (или столового виноградного вина), варить на слабом огне 30 мин. Переложить трюфели в другую кастрюлю, процедить жир из соуса на трюфели. Подать отдельно сливочное масло. Блюдо готовится на 6 персон.

Так же, как и "Трюфели на шампанском", готовятся "Трюфели под соусом с мадерой" только вливается 1 рюмка мадеры.

Трюфели на блюде надо обложить крутонами из хлеба.

Овощные закуски

Добрые старые овощи и корнеплоды вот уже последнюю 1000 лет составляют основу рациона среднего российского гражданина. Некогда сурово регаментированный православной церковью в отношении постов, державшийся в черном теле во времена царизма и впроголодь во времена развивающегося и развитого социализма, наш народ лишь в последние годы сумел оценить все прелести демократического выбора и сделал окончательный выбор в пользу овощной кухни перед мясной.

Поэтому пренебречь овощами в нашей рецептурной книжке мы просто не имели права. И потому первым в нашем овощном разделе пойдет доброе старое простонародное блюдо, весьма распространенное среди среди кавалергардов Павла I "Артишоки в малаге".

(верстальщику - сноска: "Малага" - сорт дорогого испанского вина, получившего свое название от г. Малага в Андалусии (Испания). Готовят его в основном из винограда сортов, выращиваемого на склонах холмов в окрестностях города. Малага - вино темного цвета, сладкое, отличается полнотой вкуса с привкусом горечи и прижженности. В букете чувствуется, как и в марсале, корабельная смола. По окраске различают Малагу сладкую белую - бледно-желтого или темно-золотистого цвета, Малагу темную или черную - цвета янтаря, почти черного в толстом слое и каштанового в тонком. Известны также малаги сортов "Лакрима Кристи", "Москатель", "Педро Химинес". Конец

сноски).

Артишоки в малаге

20 артишоков, 100 г сливочного масла: 2 стакана крепкого бульона, 4-5 кусков сахара, 1/2 бутылки малаги.

1 час выдержать плоды в холодной воде, затем вскипятить 1 раз в солёной воде, откинуть на решето. Варить 20 артишоков в кастрюле, на 100 г сливочного масла: 2 стакана крепкого бульона, 4-5 кусков сахара, 1/2 бутылки малаги. Артишоки облить горячим соусом и подавать.

Артишок, фаршированный шампиньонами с мадерой (сноска)

Очистить плод артишока от листьев, ложечкой срезать верхушку, выскоблить мохнатую сердцевину. Опустить его на 2-3 мин. в кипящий фритюр.

8-12 шампиньонов мелко изрубить, поджарить в масле, с луком и петрушкой, обвалять их в сухарях, добавить соли и перца и нафаршировать артишоки. Закрыть донышками, обвязать каждый шелковыми нитками, положить в глубокий сотейник с шаром шпика. Сверху каждого плода положить также по ломтику шпика, залить 2-3 стаканами бульона, влить 1-2 рюмки мадеры, лимонного сока, варить до мягкости в духовой печи, духовке. Снять нитки, положить на блюдо, полить артишоковым бульоном.

(Верстальщику - сноска: Вино мадера, имеющее пятивековую историю, получило свое название от острова Мадейра (Португалия). О том, как оно впервые получилось, рассказывает предание. Некий торговец отправил в Индию большую партию вина. Груженный полными бочками парусник начал свой путь от Мадейры, обогнул Африку и, дважды перейдя экватор, добрался до Индии. Вино, естественно, оставалось без ухода все эти несколько месяцев. В Индии выяснилось, что заказчик тем временем помер, а наследники оплачивать заказ не хотят. Капитану пришлось везти вино обратно. Вернулись на Мадейру. Когда торговцу, отправившему вино. сообщили, что поставленный им товар вернулся, а денег нет, он пришел в ужас и, будучи уверенным, что вино безнадежно испортилось, полагая себя разоренным, решил покончить жизнь самоубийством. Перед смертью захотел глотнуть вина, открыл одну из бочек, попробовал - и понял, что счеты с жизнью кончать рано. Вино оказалось превосходным. В других бочках - то же самое. Это событие вызвало у виноделов острый профессиональный интерес. Сначала решили, что вино получилось столь хорошим из-за продолжительной качки. Тут же соорудили качающиеся стеллажи для бочек, сделанные наподобие гигантского маятника. Качали-качали - вино лучше не стало. Тогда предположили, что причина улучшения качества вина - в тропическом тепле, стало быть, надо

бочки с креплеными вином вынести из подвала на солнце. Но жаркая погода бывает на Мадейре не круглый год, значит, вино надо подогревать искусственно. ыли придуманы мадерные термокамеры, в которых при повышенной температуре выдерживалось ординарное вино. Высококачественные же мадеры выдерживали (и продолжают выдерживать) все-таки на солнце, на открытых площадках или в специальных застекленных оранжереях, чтобы вино не остывало при снижении температуры... Так разработали способ "мадеризации" вина, главными действующими силами которого являются повышенная температура, кислород (за 2-4 года выдержки современной марочной мадеры усушка вина доходит до 25%!) и дубильные вещества. Но и "морская" специфика происхождения самой первой мадеры не забыта - на этикетках этого вина и сейчас нередко изображают парусник, бегущий на всех парусах по высоким волнам.

К мадере предъявляются следующие требования: окраска, как у белого портвейна или более сильная (до цвета чая), яркий своеобразный букет с "мадерным", слегка карамельным тоном, и вкус, гармонично сочетающий повышенную спиртуозность, "энергичность" и некоторую терпкость, даже легкую приятную горьковатость с полнотой и экстрактивностью, без излишней сладости. Для лучших мадер характерен тон жареных орехов. Хорошая мадера оказывает выраженное тонизирующее воздействие на организм. Конец сноски).

Артишоки, фаршированные свежими грибами

2 тарелки свежих белых грибов (200 г сушеных), 400 г отварной тиелятины, 1 ст. ложка сметаны, 2 яйца, 15 артишиков.

Для соуса: 1 стакан сливок, 30 г (1 ст. ложка) сливочного масла, 1/2 ст. ложки муки, 1 стакан мясного или куриного бульна, чёрный перец, мускатный орех, соль.

Белые и красные грибы, поджарить, смешать с 400 г измельчённой телятины, ложкой сметаны, 2 яйцами, перцем, солью, мускатным орехом, размешать. Фаршем наполнить 15 артишоков. Опустить артишоки в соус (1 стакан сливок, ложка сливочного масла, 1/2 ложки муки, 1 стакан бульона, перец, соль), сварить, кипятить 2-3 раза.

Репа тертая с овощами

2-3 средних размеров репы, 1 морковка, 1 яблоко, 1 ст. ложка 3%-ного уксуса, 3 ст. ложки подсолнечного масла, зеленый лук, соль и перец по вкусу.

Репу по праву можно назвать прародительницей овощных культур, возделываемых на Руси. ни один народ так не ценил репу, как русские - не случайно она считается исконно русским

овощем. До XIX века репа играла на Руси ту же роль, что теперь картофель. Сеяли ее повсеместно, даже на Валааме и Соловецких островах. Участки, на которых производились посевы, называли репищами. О них часто упоминается в исторических хрониках и летописях, купчих грамотах. Репа - очень неприхотливая и урожайная культура. По этому поводу народ даже сложил такую поговорку: "В землю крошки, а из земли лепешки". Репа, обладающая прекрасной способностью к длительному хранению, не покидала стол русского человека практически круглый год. Причем и богатые, и бедные ежедневно включали ее в свое меню. До наших дней дошли пословицы "Проще пареной репы", "Дешевле пареной репы".

Репу и морковь натереть на терке, добавить измельченный зеленый лук, соль, перец. Масло смешать с уксусом и этой смесью заправить овощи. Уложить все в салатник, сверху украсить дольками яблок. Чтобы яблоки не темнели, их необходимо смочить уксусом или лимонной кислотой.

Репа печеная

3-4 средних размеров репы, 1 луковица, 1/2 стакана сметаны, зелень укропа или петрушки, соль и перец по вкусу.

Репу очистить от кожицы, положить на сковороду, залить половиной стакана воды и запечь в духовке до мягкости. Охлажденную репу нарезать тонкими ломтиками, добавить мелко нашинкованный лук, соль, перец, полить сметаной и посыпать зеленью укропа или петрушки.

Бифштекс овощной

1/2 кг гороха, 1/2 кг картофеля, 1 стакан риса, 2 больших моркови, корень или веточки сельдерея, 5-7 зубчиков чеснока.

Отварить вместе горох, морковь и сельдерей. Отдельно отварить картофель в мундире и рис. Картофель очистить и все овощи пропустить через мясорубку, добавив чеснок, и хорошо вымесить смесь. После чего мокрыми руками разделать бифштексы, обвалять их в панировочных сухарях или муке и обжарить с обеих сторон до золотистого цвета на растительном масле.

Помидоры, фаршированные яйцами

4 средних размеров помидора, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны или майонеза, зеленый лук, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

У спелых помидоров удалить плодоножки, срезать верхнюю часть. Крышечки не выбрасывать, так как они пригодятся. Чайной ложкой аккуратно выбрать из помидоров мякоть и насыпать в полученное углубление немного соли и перца.

Сваренные вкрутую яйца, лук, зелень петрушки мелко

нашинковать, посолить и заправить сметаной или майонезом. Нафаршировать этой смесью помидоры, сверху прикрыть их срезанными крышечками. Таким же способом фаршируют помидоры рубленой зеленью, грибами, луком и прочими продуктами.

Помидоры, фаршированные грибами

6-8 помидоров, 5-10 шампиньонов, 1 луковица, 1 ст. ложка томат-пюре, 2 дольки чеснока, 3-4 ст. ложки подсолнечного масла, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки молотых сухарей, 2-3 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Отобрать мелкие помидоры, срезать примерно 1/4 с той стороны, где крепится плодоножка и удалить часть мякоти.

Для начинки спассеровать мелко нарубленные лук и грибы, добавить томат-пюре, чеснок, зелень, еще раз спассеровать и заправить солью, перцем и молотыми сухарями. Этой начинкой наполнить помидоры, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в жарочном шкафу.

Подать к столу со сметаной, посыпав зеленью.

Помидоры, фаршированные салатом

10 помидоров, 100 г вареного мяса, 1-2 вареные картофелины, 1-2 свежих огурца, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 ст. ложки майонеза, листья зеленого салата, соль и перец по вкусу.

У спелых помидоров срезать со стороны плодоножки примерно 1/4 часть, извлечь чайной ложкой мякоть и в образовавшееся углубление насыпать немного соли и перца.

Картофель, мясо, яйца измельчить, а огурцы нарезать мелкими кубиками, все перемешать с майонезом. Этой массой заполнить помидоры и уложить их на блюдо, украшенное листьями салата.

Помидоры фаршированные

Приготовляют 12-18 шт. зрелых, крупных помидоров с толстыми стенками (типа сортов Факел, Волгоградский и др). Срезать верхушки величиной в 50-рублевую монету, ложечкой выбрать семенные камеры и нафаршировать фаршем.

Для фарша измельчают на мясорубке по 200 г говядины и почечного жира, 1 луковицу, добавляют перец, соль, отварной рис.

Помидоры с фаршем прикрывают срезанными крышечками, обвязывают накрест ниткой.

Затем плоды надо обвалять в муке, облить их маслом, тушить 30 мин. в сотейнике. Потом облить сметаной, всыпать 1-2 ложки сухарей, ещё раз прокипятить. Подавать на стол к мясным блюдам.

Душистые травы

К блюдам обеденного стола не забудьте подать душистые травы: петрушку, укроп, сельдерей, майоран, порей, розмарин, шафран, эстрагон, базилик, чабер, чабрец, смородинный лист, перечная или кудрявая мята, кервель, кардамон, а также душистые зёрна: кардамон, чёрный перец, тмин, анис.

Тушеные яблоки к жаркому

На 10 яблок 1 ст. ложку сливочного масла, 2 ч. ложки сахара песка, 3-3 ст. ложки воды.

У 10 яблок выдолбить сердцевину, очистить от кожицы, разрезать на 4 части, протушить с ложкой масла, 2 ложками сахара-песка, 3-4 ложками воды, до мягкости.

Подавать к жарким: утке, гусю, говядине.

Белая акация в тесте-кляре

400 г соцветий или молодых стручков белой акации, 100 г теста-кляр.

Собрать соцветия или молодых стручков белой акации, обмыть, обмакнуть в жидкое тесто-кляр, опустить в кипящий фритюр. Когда подрумянится, сложить на блюдо, пересыпать сахаром, подавать на стол.

Стручки и цветы жёлтой акации нельзя использовать - они ядовиты!

Тыква запечёная

600 г тыквы, сухари панировочные, 1 ст. ложку сливочного масла, 50 г сливок, 2 крутых яйца., 2 ст. ложки сахара-песка, 50 г тертого миндаля.

Сварить в солёной воде 600 г тыквы(сорта Миндальная), нарезать ломтиками или как лапшу, положить в сотейник, пересыпать сухарями, добавить ложку сливочного масла, облить сливками с измельчёнными крутыми яйцами. Запечь тыкву в печи. Перед отпуском можно посыпать сахарным песком, тёртым миндалём или полить сладким миндальным молочком.

Блюдо богато каротином и перевариваемым протеином, витаминами, полезно для диабетиков, а также лиц, пораженных лучевой болезнью.

Тыквенная каша

На 400 г тыквы по 1/4 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сливочного масла.

Разварить тыквенную лапшу в молоке, протереть через сито. На 400 г тыквы положить по 1/4 чайной ложки соли, 1/2 ч. ложки сливочного масла.

Украинцы добавляют в кашу сушеный разваренный чернослив, абрикос, вишни.

Фаршированные огурцы

3-4 свежих огурца, 1-2 помидора, 100-150 г свежей капусты,

1/2 стакана сметаны, 1 сваренное вкрутую яйцо, зелень петрушки или укропа, соль по вкусу.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать вдоль пополам и чайной ложкой удалить сердцевину.

Яйца, свежую капусту, сердцевину огурцов, помидоры, зелень мелко порубить, заправить сметаной с солью и перемешать. Этой массой нафаршировать половинки огурцов. Украсить их помидорами, яйцами, зеленью.

Лук репчатый с творогом

2-3 головки репчатого лука (сладких сортов), 1/2 стакана пастеризованного творога, 1/2 стакана простокваши, зелень петрушки, соль по вкусу.

Репчатый лук мелко нарубить, смешать с творогом, простоквашей, солью.

Все это выложить в салатник и посыпать зеленью.

Редька с сухариками

1-2 средних размеров редьки, 1/3 стакана кислого кваса или 2-3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 4 ломтика ржаного хлеба, 3-4 пера зеленого лука, соль по вкусу.

Срезать корку с ломтиков ржаного хлеба, нарезать его кубиками.

Подсолнечное масло прокалить на сковороде, посолить его и обжарить на нем хлеб. Редьку натереть на мелкой терке, заправить квасом или уксусом, уложить горкой в салатник и посыпать мелко нарезанным зеленым луком. По краям редьки разложить кубики обжаренного хлеба.

Редька тертая с маслом или сметаной

3-4 средних размеров редьки, 3 ст. ложки подсолнечного масла или 6 ст. ложек сметаны, зелень петрушки, соль по вкусу.

На терке с крупными отверстиями натереть редьку, смешать ее с подсолнечным маслом или сметаной, добавить соль и все тщательно перемешать.

Выложить редьку в салатник, украсить зеленью.

Редька тертая с гусиным жиром

3-4 средних размеров редьки, 2-3 ст. ложки гусиного жира, репчатый или зеленый лук, зелень петрушки, соль по вкусу.

На терке с крупными отверстиями натереть редьку и смешать с нашинкованным луком, растопленным гусиным жиром, солью. Выложить редьку в салатник и украсить зеленью. При этом часть редьки можно заменить морковью, а вместо гусиного жира использовать растительное масло или сметану.

Закуска "Красная"

0,5 кг красного болгарского перца, 0,5 кг помидор, 200 г чеснока, 150 г грецких орехов, 100 г растительного масла, соль по

вкусу.

Все пропустить через мясорубку и заправить астительным маслом. Можно хранить в холодильнике в плотно закрытой стеклянной банке.

Сациви из баклажанов по-грузински

6 баклажанов, 300 г очищенных грецких орехов, 4 зубчика чеснока, 1/4 стручкового красного перца, 3 головки репчатого лука и одну свежую петрушку.

Для соуса сацибели: 100 г грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 1 головку репчатого лука, зелень кинзы и мяты, 1 стакан воды, уксус 3%-й, красный молотый перец, соль.

Эту вкусную закуску надо готовить за три дня до праздника.

Промыть 6 баклажанов среднего размера, обрезать у них ножки, разрежьте вдоль и положить на десять минут в кипяток. Затем выложить на стол и полчаса держить под прессом. А пока приготовить фарш: истолочь 300 г очищенных грецких орехов, 4 зубчика чеснока, четверть стручкового красного перца, нарезать 3 головки репчатого лука и одну свежую петрушку. В эту смесь добавить немного соуса сацибели и начинить ею баклажаны. Оставшимся соусом залить их сверху и на три дня поставить в прохладное место мариноваться. На стол подать как холодную закуску.

Для соуса сацибели растолките в ступке 100 г грецких орехов, 1 зубчик чеснока, изрубите 1 головку репчатого лука, если - зелень кинзы и мяты, залейте все это стаканом кипяченой воды с уксусом и добавьте по вкусу красный молотый перец и соль.

Овощное рагу

1 болгарский перец, 1 луковица, 1 морковь, 1 кабачок, 6-7 шт. картофелин, 2-3 помидора, 4-5 зубчиков чеснока.

В гусятницу влить растительного масла, нагреть, положить нарезанный кубиками лук, затем морковь, очищенный и нарезанный кубиками кабачок, картофель и перец. Накрыть крышкой и, периодически помешивая, тушить на медленном огне, когда картофель будет готов, добавить мелко нарезанные помидоры, через 5 минут мелко шинкованный чеснок, довести до кипения и выключить.

Лук фаршированный с мясом и яйцом

2-3 крупные луковицы, 3/4 стакана сливок, 200 г филея курицы (или баранины, телятины), 2 сваренных вкрутую яйца, 1/2 чашки сливок, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, мускатного ореха, сухарей, соли, перца.

Варят 2-3 мин. в солёной воде крупные луковицы, затем осторожно вырезать ножом сердцевину лука. Внутренность измельчить, разварить, протереть с 3/4 стакана сливок. Истолочь

200 г филея курицы (или баранины, телятины) в ступке, прибавить 2 круто сваренных яйца, 1/2 чашки сливок, соли, перца, растопленного сливочного масла, мускатного ореха, сухарей, перемешать с луковым пюре и нафаршировать луковицы. Переложить ряды луковиц в кастрюле пластинками шпика, перевязать ниточками, долить бульоном, дать увариться. К луку подаётся соус из каперсов.

Морковь с горохом по-немецки

600 г моркови, 100 г молотого гороха, 1 ст. ложку сливочного масла, 100 г ветчины, 5-6 перьев зелёного лука, петрушки и укропа, 1 ложку мучной поджарки, 1 ст. ложку сахара-песка.

600 г моркови нарезать кусочками, сварить. Взять молотого гороха, положить в отдельную кастрюльку, положить ложку масла, 100 г ветчины, пучок зелёного лука, петрушки и укропа, налить водой. Варить около 1 часа до мягкости. Прибавить 1 ложку мучной поджарки, вынуть пучки зелени, вскипятить, добавить немного сахара-песка. Выложить морковь и горох с ветчиной в глубокое блюдо, обложить гренками.

Каротель

600 г молодой моркови вскипятить, переложить в кастрюлю, налить мясным бульоном, добавить по вкусу соли, сахара, ложку сливочного масла, уварить. За пять минут до отпуска всыпать зелень петрушки, влить 2 рюмки малаги (рома), вскипятить.

Подавать к котлетам из говядины, курицы, разварной и жареной говядине, к жареной печёнке, жареным сосискам.

Морковь с польским соусом

Морковь - 2-3 шт., с соль, сахар, 1 ст. ложка мучной поджарки, 1-2 ст. ложки сливочного масла.

Подавая, облить маслом с поджаренной в нём булкой - польским соусом. Подаётся к говядине, цыплятам, печёнке, телячьим котлетам.

Сварить морковь в бульоне, с солью, сахаром и 1 ложкой мучной поджарки до полуготовности, добавить 1-2 ложки сливочного масла, тушить до готовности.

Подавая, облить маслом с поджаренной в нём булкой - польским соусом. Подаётся к говядине, цыплятам, печёнке, телячьим котлетам.

Пудинг морковный

4 стакана моркови, 200 г сливочного масла,. 3 желтка, 1/2 чашки сахара, 2-3 ч. ложки корицы, 5 взбитых белков.

Натереть 4 стакана моркови, вложить в массу 200 г сливочного масла, подрумянить. Кастрюльку снять с огня, остудить, поставить на лёд и взбить массу лопаточкой, положить в неё 3 желтка, взбить, добавить 1/2 чашки сахара, 2-3 ложечки

корицы, 5 взбитых белков, размешать и сложить в пудинговую форму, вымазанную и обсыпанную сухарями, варить на водяной бане 1 час. Выложить на блюдо и облить соусом-сабайоном и сливочным маслом (или мясным соусом).

Пастернак к разварной говядине

600 г пастернака, 2 стакана воды, 3 ст. ложки лимонного сока, мясной бульон, соль, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла.

Веточки пастернака выдержать в течение 1 часа в холодной воде с лимонным соком, нарезать, залить бульоном, положить соли, 1 ложку муки и 1 ложку масла, варить 1 час.

Пастернак со сметаной

800-1200 г пастернака, 50 г масла, 1 ст. ложка муки, 2 стакана сметаны.

Нарезать кусочками 800-1200 г пастернака, заправить 50 г масла и 1 ложкой муки, развести 2 стаканами сметаны, подрумянить в печи или духовке.

Спаржа для подливок

1,2 кг кореньев спаржи, вода, соль.

Коренья спаржи отварить в солёной воде в течение 1 часа. Вынуть пучки спаржи, положить на блюдо, прикрыть салфеткой, подавать.

Можно также приготовить интересное блюдо "Спаржа с маслом, сливками и сухарями", которое готовится так же, как и "Спаржа для подливок", только следует добавить к спарже прожаренные в масле сухари или сливки.

Моседуан из овощей

По 300 г овощей: цветной капусты, стручков фасоли, земляной груши, артишоков, спаржи, тушеного молодого картофеля, репы.

5 г мускатного ореха, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки поджаренных сухарей, 1 ст. ложку мучной поджарки, 2 стакана сливок, соль.

Взять в равных долях 1200 г овощей: цветную капусту, стручки фасоли, земляную грушу, артишоки, спаржу, тушеный молодой картофель, репу и отварить до мягкости.

Добавить мускатный орех, облить сливочным маслом с поджаренными сухарями, подрумянить в печи. Залить масседуан соусом "бешамель" (1 ложку мучной поджарки развести в 2 стаканах сливок, посолить, проварить).

Жардиньер

1 кочан капусты, 3-4 шт. картофеля, брюквы, репы, моркови, 2 головки лука, вылущенный горох, молодые бобы, цветную капусту, земляную грушу, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, соль.

Приготовить и измельчить кочан капусты, немного картофеля, брюквы, репы, моркови, 2 головки лука, вылущенный горох, молодые бобы, цветную капусту, земляную грушу, перемешать положить в горшок, завязать полотном, замазать тестом и поставить в печь, тушить до мягкости. Отдельно к нему подаётся растопленное сливочное масло. Солят также на столе.

Помидоры с начинкой из лука

Помидоры - 4-5 шт., лук репчатый, зелень петрушки и укропа, черствый белый хлеб - 1/2 булки, 2 ст. ложки растительного масла.

Помидоры средней величины вымыть, вырезать мякоть с семенами. Приготовить начинку: лук репчатый мелко нарезать, спассеровать, добавить мелко нарезанную зелень, натертый черствый белый хлеб, тщательно перемешать, посолить, заправить растительным маслом. Помидоры наполнить фаршем, выложить на тарелку, украсить зеленью.

Кабачки жаренные

Кабачки - 1 крупный или 2 молодых, мука - 2 ст. ложкие, 1/2 стакана растительного масла, 2 зубчика чеснока, соль.

Кабачки нарезать соломкой или кубиками, обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Перед снятем с огня посолить. Перед подачей на стол можно посыпать мелко нарезанным чесноком.

Крапива с рисом

1/2 кг крапивы, 1/2 стакана риса, 2-3 ст. ложки растительного масла, 3 головки лука, 1 пучок зелени петрушки и 1/2 пучка мяты, соль по вкусу.

Перебрать и промыть молодую крапиву, нарезать и выложить в кастрюлю. Добавить пол-стакана риса, 2-3 ст. ложки растительного масла, 3 нарезанных ломтиками головки лука, пучок зелени петрушки и пол-пучка мяты, мелко их нарезав, соль по вкусу. Залить 1,5 стаканами воды, плотно прикрыть крышкой и варить на медленном огне до готовности риса. Подать в холодном виде.

Лепешки из кукурузной муки

Из кукурузной муки можно быстро приготовить лепешки, составящих украшение любого стола и любого мясного или овощного блюда, почти настоящие мексиканские "тортильяс".

В кукурузную муку добавить теплой воды и соли до получения негустой массы, по консистенции напоминающей густую сметану. Сформировать небольшие шарики и обжарить с двух сторон на растительном масле на медленном огне, накрыв крышкой.

Лобио

I способ

1 кг сухой фасоли, 3 головки лука, 1 стакан очищенных грецких орехов, 3-4 зубчика чеснока, соль молоый душистый перец и зелень по вкусу.

Фасоль залить холодной водой на 10 см выше уровня зерен и оставить вымачиваться на 2-3 часа. Варить 2 часа, все время подливая холдную воду до первоначального уровня. Затем добавить рубленый лук и довести до готовности на медленном огне. Снять с огня, добавить толченые орехи, чеснок, перец, зелень.

II способ

0,5 кг фасоли, 2 головки репчатого лука, 2-3 помидора (или 1 ст. ложка томат-пасты), 1 пучок кинзы.

Фасоль промыть, залить холодной водой, поставить на огонь и варить на небольшом огне до готовности, следя, чтобы вода вся не выкипела. Когда фасоль будет готова, посолить ее, потолочь и добавить спассерованный на растительном масле лук с помидорами и мелко нарезанную зелень кинзы, довести до кипения и снять с огня.

Белая фасоль для винегрета, к салату, к разварной, жареной говядине и баранине.

1,5 стакана фасоли, 1 луковица, 1 пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), тмина, 2 гвоздики, 2 морковки. 1 ст. ложка оливкового масла, щепотка соли, перца, зелёной петрушки, укропа, лимонного сока.

Сварить 1,5 стакана фасоли (перед этим выдержать 10-12 часов в холодной воде), к жесткой воде прибавлять щепотку (1-2 г) соды или поташа.

Варить на среднем огне, без соли, затем доваривать на медленном огне с солью. В бульон положить 1 луковицу и 1 пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), тмина с 2 гвоздиками и 2 морковками. Фасоль откинуть на решето, положить оливкового масла, соли, перца, зелёной петрушки, укропа, лимонного сока, размешать и подавать на стол.

Пюре из белой фасоли, прекрасный гарнир к котлетам или тушеному мясу готовят так же, но по готовности протирают сквозь сито, солят, добавляют масло, размешивают и гарнируют этим пюре котлеты.

Зелёная фасоль тушеная

На 1 кг стручков фасоли - 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, щепотка перца, соли, майорана, петрушки, мускатного ореха по вкусу.

Зеленая фасоль слабо подвергается действию радионуклеидов, это здоровый, чистый продукт.

Сварить стручки, слить воду, фасоль переложить в кастрюлю, добавить масла, сахара, перца, соли, майорана, петрушки, мускатного ореха по вкусу.Потушить в духовке. Подавать с солониной, ветчиной, языком, мозгами, копчениями, разварной говядиной.

Зелёный сушеный горошек с котлетами из грибов

Зеленый горошек - 400 г, 50 г сушеных грибов, 1 стакан риса, соль, мускатный орех, петрушка, 2 яйца, сухари, 50 г сливочного масла.

Для мучной поджарки: 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка масла, 1/2 стакана грибного бульона, 1/2 стакана горохового бульона.

Вымочить зеленый горошек (или горох) вы течение 4-5 часов, сварить. Откинуть на сито 50 г сушеных грибов и сварить в воде, измельчить. Затем 1 стакан риса разварить с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйцах и сухарях, поджарить на сливочном масле. Сделать мучную поджарку (1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка масла), развести её стаканом грибного бульона, смешанного с гороховым бульоном, прокипятить всё, облить горошек, огарнировать его грибными котлетами.

Пюре из чечевицы

Чечевицы - 200 г, 100 г сырой ветчины, 2 луковицы, 2 моркови, 2 порея, 50 г сливочного масла.

Отварить чечевицу. В чечевичный бульон положить сырой ветчины, 2 луковицы, 2 моркови, 2 порея, вскипятить, поставить в печь, духовку на 2 часа. Чечевицу протереть через сито, а за 15 мин. до отпуска смешать со сливочным маслом, развести бульоном, посолить. Подавать с греночками, с жарким.

Макароны в томатном соусе

2-3 головки лука, 1-2 шт. сладкого перца, укропа, петрушки, 4-5 протертых помидора (или 2 ложки томатной пасты).

У Гальяни иль Кольони
закажи себе в Твери
с пармазаном макарони...
А.С.Пушкин.
Из письма к Соболевскому

Уже во времена Пушкина макароны не считались особенной редкостью и постепенно вошли в повседневный рацион русского народа. Правда в отличие от нашего общепита настоящие макароны по-итальянски (называемые на языке оригинала "пастой") представляют собой действительно дивное и на редкость приятное блюдо, вкус которого не в последнюю очередь обусловлен подаваемыми к макаронам соусам и приправам.

Этот вид макарон должен быть отварен в томатном соусе. В

качестве макарон можно использовать все многообразие, имеющееся в наших продуктовых магазинах. И колечки, и спиральки, и лапшу, и ракушки, и перышки. Слегка поджарить в кастрюле или сковороде 2-3 головки лука, добавить 1-2 шт. нарезанного сладкого перца, укропа, петрушки, 4-5 натертых на терке помидоров или 2 ложки томатной пасты. Все прокипятить 1-2 минуты, положить макароны и полить водой, чтобы макароны только покрылись ею. Варить 20 минут, пока не впитается вся вода. Лук можно не жарить.

Макароны с овощами

Морковь - 2 шт., лук - 1 головка, корень петрушки - 1 шт. 2 ст. ложки растительного масла, томат-пюре (или помидоры), макароны - 500 г (1 стандартная пачка).

Морковь, лук, корень петрушки нашинковать в виде лапши и спассеровать на растительном масле; добавить томат-пюре или помидоры и прокипятить 5-7 минут. Макароны отварить, добавить к ним овощи с томатом и все перемешать.

Мамалыга из кукурузной муки

На 1 стакан муки: 2,5 стакана воды, 10 г соли, 2 столовые ложки раст. масла.

При помешивании, чтобы не образовались комки, всыпать в кпящую подсоленную воду кукурузную муку. Будет готово через 5-10 мин. Заправить мамалыгу растительным маслом.

Молодая фасоль (фасоль можно заменить молодой капустой)

0,5 кг стручковой фасоли, 1 луковица, 5 веточек петрушки, 10 грецких орехов, 5 веточек кинзы, 2 веточки мяты, 3 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу.

Стручковую фасоль отварить в подосоленной воде. Когда фасоль будет готова, слить воду и в горячую фасоль положить мелко нарезанный лук, петрушку. Затем все отжать от воды и тщательно перетереть. Пропустить через мясорубку орехи, кинзу, немного мяты, чеснок, добавить по вкусу соль, перец, смешать все и выложить на блюдо.

Паштет из бобовых

На 1 стакан фасоли: 2-3 ст. ложки растительного масла, 1 головка лука.

Фасоль отварить, протереть или пропустить через мясорубку, смешать с поджаренным луком (можно и морковью, натертой на мелкой терке), добавить растительное масло, все хорошо перемешать, выложить на тарелку и охладить.

Так же можно приготовить горох и чечевицу.

Гороховое пюре

Сварить горох, потолочь и добавить спассерованный на растительном масле репчатый лук. В пассеровку можно добавить

томат. Когда пюре будет готово можно добавить немного мелко нашинкованной кинзы.

Гречневая каша

На 2 стакана гречневой крупы (ядрицы): 1 ложка растительного масла, шпик свиной - 50 г, 1 луковица.

В кастрюлю влить воды, посолить, вскипятить. В кипящую подсоленную воду всыпать гречневую крупу, 1 ст. ложку растительного масла без запаха и варить до загустения. Держать после загустевания в течение 15-20 минут. Когда каша загустеет, кастрюлю плотно закрыть крышкой и поставить в духовку на 30 минут для упаривания. Подавать со сливочным маслом или соевым молоком. Можно в кашу добавить картофельное пюре.

Однако наилучшей приправой для гречневой каши являются шкварки (кусочки обжаренного с луком свиного сала). Лишь не пережарьте!

Как разновидность можете использовать нижеследующий рецепт.

Гречневая каша с грибами

На 2,5 стакана гречневой крупы (ядрицы): 50 г грибов (белых сушеных), 2 головки репчатого лука, 2-3 ложки растительного масла.

Сухие грибы промыть, сложить в кастрюлю, залить тремя стаканами холодной воды и оставить в воде на 1-1,5 часа. Когда грибы набухнут, вынуть их из воды, мелко нарезать, опять положить в ту же воду, посолить и поставить варить. В закипевшую воду с грибами всыпать поджаренную крупу и размешать. Когда каша загустеет, поставить ее для упаривания на 1-1,5 часа.

Гречка с овощами

3 моркови, 1 свекла, 3 ст. ложки зеленого горошка, 3 помидора, 1 стакан измельченной капусты кольраби, 1 стакан гречневой крупы, зелень петрушки, сельдерея, пастернака, соль по вкусу.

Морковь и свеклу натереть на крупной терке. Помидоры нарезать кусочками. Гречневую крупу перебрать, помыть. На дно кастрюли первым слоем уложить свеклу, вторым - треть количества гречневой крупы, 3 - морковь, 4 - вновь треть гречки, 5 - кольраби, 6 - оставшуюся крупу, 7 слой - помидоры с зеленым горошком. Залить горячей подсоленой водой, довести до кипения, варить 6-8 минут и настаивать 10-25 минут без нагревания при закрытой крышке.

Подавая к столу, все посыпать зеленью пертрушки, сельдерея, пастернака.

Баклажаны всех видов

Баклажаны - редкостный индийский овощ был завезен в Россию лишь в XVII-XVIII вв. И широко распространился на юге нашей страны. Трудно представить наш стол без маринованных, соленых, квашенных баклажанов и, разумеется, баклажанной икры.

Аджап-сандалы

Лук - 2 шт., морковь - 2 шт., перец болгарский - 2 шт., баклажаны - 3 шт., картофель - 2 шт., помидоры - 4 шт., чеснок - 2 зубка., зелень разная.

Потушить лук, морковь, перец болгарский. Баклажаны порезать кубиками, посолить, отжать, потушить. Отдельно потушить картошку. Соединить все в котле, добавить помидоры, чеснок, зелень и еще немного протушить.

Баклажанная икра

1 кг болгарского перца, 1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 0,5 кг моркови (по желанию), 1/2 стакана растительного масла, соль по вкусу.

1 кг болгарского перца и 1 кг баклажанов испечь, удалить из перца плодоножки и семена, пропустить все через мясорубку. 1 кг помидоров и 0,5 кг моркови протереть на терке и смешать с подготовленными баклажанами и перцем, налить 1/2 стакана растительного масла, посолить по вкусу и тушить до тех пор, пока пюре не начнет отделяться от посуды. Эту икру можно горячей разложить в банки, простерилизовать и закрутить на зиму.

Примечание: некоторые авторитетные повара не кладут морковь, зато добавляют 2 луковицы.

Баклажаны под соусом Бешамель

Нарезать вдоль плоды, обварить кипятком, положить под пресс на 2-3 часа, пока не вытечет горький отвар - соланиновая кислота.

Очистить от верхней кожицы, разрезать пополам, вынуть семена. Прокипятить 1 раз. Переложить в горшок, облить соусом-бешамелем и сметаной, посыпать тёртым сыром - типа Пармезан, поставить в горячую печь, подрумянить.

Баклажаны по-турецки

Баклажаны - 4-5 шт., морковь, пастернак, помидоры, перец.

Разрезать плоды баклажанов на половинки, поджарить каждую в растительном масле. Морковь, пастернак, помидоры измельчить и поджарить на масле, посолить, посыпать перцем, перемешать в соус.

Смазать этим соусом половинки баклажанов. Сложить половинки вместе, переложить их в сотейник, облить томатным соусом, запечь.

Разновидностью этого блюда служат "Маринованные баклажаны". Для того, чтобы заготовить их на долгое время, надо приготовить баклажаны, как и "Баклажаны под соусом Бешамель". Затем нафаршировать их измельчённым чесноком, морковью, зелёным перцем, чтобы не выпала начинка, перевязать ветками сельдерея или нитками, сложить в банку, залить уксусом, вскипячённым со специями.

Баклажаны жареные

На 2 баклажана: 2 луковицы, 3 ст. ложки муки, 1/2 стакана томата-пюре и 4 ст. ложки растительного масла.

У плодов нужно срезать концы, затем плоды ошпарить, нарезать ломтиками, посолить по вкусу, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Отдельно обжарить мелко нарезанный репчатый лук. Баклажаны и лук слоями уложить в сотейник или глубокую сковороду, добавить томат-пюре и прокипятить. При подаче посыпать укропом.

В качестве разновидности баклажаны можно приправлять по-другому. Их, нарезав вдоль пластами толщиной около 5 мм, обжаривают во фритюре (в муке можно не панировать, но желательно вымочить перед жарением в соленой воде в течение 20-30 минут). Как зарумянятся, их вылавливают, кладут на блюдо, в центр каждого ломтика выкладывают майонез и кладут немного давленного измельченного чеснока.

Обмыть 2-3 баклажана и нарезать кружочками или ломтиками. Посолить и оставить минут на 30. Затем обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Жареные баклажаны уложить рядами на блюдо, пересыпая каждый ряд мелко шинкованными чесноком и укропом.

Баклажаны соленые

Прежде, чем отварить, следует разрезать баклажаны вдоль пополам не до конца. Отварить в крепко соленой воде (слегка мягкие). Когда остынут порезать колечками. Отдельно потушить морковь, лук, перец болгарский. Пассеровки должно быть столько же, сколько баклажан. Отдельно приготовить нарезанные чеснок, петрушку, кинзу.

В кастрюлю кладут слоями: слой баклажан, слой пассеровки, слой подсоленного чеснока с зеленью. Так слоями следует уложить все до конца посуды. Сверху положить груз. Через 1-2 дня баклажаны готовы к употреблению. Хранить их следует в холодильнике.

Баклажаны с подливкой

Баклажаны средней величины очистить от кожуры, нарезать вдоль на 4 части не до конца. Опустить в соленую воду на 20-30 минут. Отжать, обжарить на растительном масле, сложить в блюдо, залить подливкой, а сверху можно посыпать зеленью и чесноком.

Подливка: лук поджарить на растительном масле, добавить сок из помидор, посолить по вкусу и протушить несколько минут.

Приготовленные по этому рецепту баклажаны можно заготовить на зиму. Обжаренные баклажаны надо сложить в стерилизованные банки, залить подливой (без зелени и чеснока) и простерилизовать. Зелень и чеснок добавить при подаче к столу.

Баклажаны тушеные

3 баклажана, растительное масло - 1/2 стакана, 5 головок лука, 2-3 болгарских перца, 2 мелко нарезанных помидора,1 лавровый лист, 1/2 пучка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 стакан воды, зелень петрушки, 5 долек чеснока.

Обмыть 3 баклажана средней величины и нарезать по длине на 4-6 ломтиков. Посолить и оставить минут на 30. Затем отжать и обжарить на растительном масле. Отдельно обжарить 5 головок лука, нарезанного ломтиками, добавить 2-3 болгарских перца, 2 мелко нарезанных помидора,1 лавровый лист, 1/2 пучка мелко нарезанной зелени петрушки, налить 1 стакан горячей воды, довести до кипения и выложить в глубокую кастрюлю. Сверху уложить баклажаны, посыпать зеленью петрушки и тушить на медленном огне, перед снятием с огня добавить 5 долек чеснока. Подавать в холодном виде.

Баклажаны, фаршированные овощами.

На 1 кг баклажанов: 125 г свежей капусты, 150 г моркови, 75 г корня петрушки и сельжерея, 100 г зеленого лука, 3 ст. ложки растительного масла, 2 помидора (100 г), 2-3 зубчика чеснока, 400 г томатного соуса, зелень петрушки.

Баклажаны обмыть, срезать концы, разрезать пополам (крупные пополам, мелкие вдоль), вынуть из середины мякоть, натереть изнутри солью; минут через 30 промыть холодной водой и наполнить овощным фаршем.

Для приготовления фарша очищенные коренья (морковь, сельдерей, петрушку) и мякоть баклажанов мелко нарезать и слегка поджарить на подсолнечном масле, мелко нашинкованную капусту вместе с помидорами тушить до готовности (минут 20-25), смешать с кореньями, добавить нарезаный зеленый лук и заправить по вкусу солью и перцем.

Нафаршированные баклажаны положить в один ряд на смазанную растительным маслом сковороду, залить томатным (с

чесноком) соусом и поставить в духовку. При подаче не стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

Баклажаны с овощами.

На 1 кг баклажанов: 2 луковицы, по 3 штуки моркови, по 1 штуке петрушки и сладкого перца, 1/2 сельдерея, 3 зубка чеснока, 200 г растительного масла.

Для соуса: 2 ст. ложки томат-пюре или 5-6 штук помидоров средней величины, 1 чайная ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, сахар, соль, перец по вкусу.

Баклажаны обмыть и нарезать кружками толщиной 1,5 см, посолить каждый кружок. Обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на растительном масле на умеренном огне, чтобы они хорошо прожарились внутри. Нарезать тонкой соломкой морковь, петрушку и перец и обжарить на растительном масле; смещать с овощами. На дно кастрюли уложить слой кружков баклажанов, покрыть овощами, затем опять положить слой баклажанов и слой овощей, так повторять, пока не будут уложены все баклажаны. Влить соус в кастрюлю и тушить под крышкой на небольшом огне в течение получаса.

Приготовление соуса: в томат-пюре или свежие помидоры, протертые через сито, добавить растительное масло, молотый перец, соль, сахар, муку и разбавить водой, доведя до густоты жидкой сметаны.

Баклажаны с ореховым соусом

На 1 кг баклажан: 2 стакана грецких орехов (можно фундук), 0,5 л кипятка, 2-3 головки репчатого лука, специи по вкусу (хмели-сунели), 1 ст. ложка сока лимона.

Неочищенные баклажаны нарезать кружками, посолить и обжарить с обеих сторон на растительном масле. Орехи перекрутить через мясорубку, добавить очень мелко нарезанного репчатого лука, специи и развести кипящей водой до консистенции сметаны, посолить. В посуду сложить слоями поочередно чередуя баклажаны с ореховым соусом, так, чтобы последний слой заканчивался соусом. Поставить в холодильник, чтобы баклажаны постояли 3-5 часов.

Баклажаны с луком и помидорами

Неочищенные баклажаны, помидоры и репчатый лук нарезать кольцами. На противень, смазанный растительным маслом, положить кружочки баклажанов, на каждый баклажан - кружочек лука, на лук - кружочек помидора. Каждый слой посолить по вкусу и запечь в духовке.

Баклажаны с помидорами

5 баклажанов, 2 ст. ложки растительного масла, 4 помидор, зелень петрушки, тертый чеснок.

Снять кожицу с баклажанов и нарезать их кружочками, толщиной 1 см, посолить, дать полежать 30 мин, чтобы извлечь из них жидкость; осушить баклажаны, запанировать в муке, поджарить на растительном масле. На другую сковороду положить разрезанные пополам помидоры, посолить, обжарить. При подаче на баклажаны положить обжаренные помидоры и посыпать зеленью петрушки и растертым чесноком.

Баклажаны с чесноком и зеленью

Баклажаны - 5 шт., 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки и укропа, чеснок - 3 дольки.

Неочищенные баклажаны нарезать вдоль пластами, посолить и поставить под гнет, чтобы стекла горечь. Баклажаны обжарить с двух сторон на растительном масле. Нашинковать петрушку и укроп, смешать с толченым чесноком. На пласт баклажана положить начинку и другим концом накрыть сверху, чтобы зелень с чесноком оказались внутри.

Баклажаны соте

Баклажаны - 1 кг, болгарский перец - 2 шт, помидоры - 2 шт, растительное масло, петрушка, соль.

Очищенные от кожицы баклажаны нарезать кружочками и поджарить на растительном масле, нарезать дольками помидоры, обжарить их и смешать с мелко нарезанным сладким перцем. Перед подачей разложить на блюдо баклажаны и на каждый из них положить немного нарезанных помидоров и посыпать зеленью петрушки.

Синие рулетики

Баклажаны - 3- 5 шт., 3 ст. ложки растительного масла, 5 помидоров, зелень петрушки, толченый чеснок, соль.

Баклажаны нарезать вдоль тонкими пластинками, пересыпать солью, дать постоять немного и слить образовавшуюся жидкость. Баклажаны обжарить с двух сторон на растительном масле. На каждую баклажановую пластинку положить 1/4 часть помидора, посыпать мелко нарезанной петрушкой, толченым чесноком, смешанным с солью и скатать каждый баклажановый пластик трубочкой. Выложить трубочки на блюдо и украсить зеленью.

Зеленый горошек

Состав заливки: на 1 л воды - 30-40 г соли, 15-20 г сахара, 150 г (на любителей - 200 г) 6% уксуса.

Зеленый горошек отлично подходит как для салатов, так и для гарнира.

Горошек молочной спелости вымыть в холодной воде, положить в эмалированной кастрюлю и залить холодной водой. На среднем огне довести до кипения и кипятить 15-20 минут. Горячий горошек разложить в стерильные банки, залить

приготовленной кипящей заливкой, закатать.

Бобовые с орехами

1 стакан фасоли, 50 г очищенного грецкого ореха, 1 головка репчатого лука.

Фасоль, чечевицу или горох сварить, добавить мелко нарезанный лук и дать закипеть. Ядра грецкого ореха истолочь, добавить в бобовые и все хорошо размешать. Переложить в салатник или глубокую фарфоровую посуду и перед подачей к столу посыпать рубленой зеленью.

Бобовые можно тушить с томатом.

Гренки как закуска

Если, вспоминая наставления незабвенной княгиня Молоховец, к вам неожиданно нагрянули гости, а в доме ничего, кроме хлеба, да на дверце холодильника притулилась пара яиц для завтрака, то не стоит посылать дворню в погреб. Но это и не повод оставлять себя и гостей без закуски. Лучше соорудите себе и гостям великолепные нежные, тающие во рту греночки.

(Верстальщику - сноска. Недавно по радио прошла передача, где доктор филологии, сетуя на падение в народе интереса к родному языку, на полном серьезе уверял слушателей, что на самом деле слово "гренки" - мужского рода, и если выступает в единственном числе, то надо говорить не "гренка", а "гренок". "Доктор, - спросил его один юный радиослушатель, - а почему все говорят "пчёлка", а пишут "пчелка", а вместо "полёта" - "полет"? Бедняга так и не смог внятно объяснить дитяте причуды отечественной словесности.)

Гренки классические в льезоне

На 200 г пшеничного хлеба: 200 г зеленого горошка, 4 средние моркови, 2 чайных ложки сахара, 2 чайных ложки пшеничной муки, 2 ст, ложки растительного масла без запаха, соль по вкусу.

Вначале надо приготовить льезон. Взбить молоко с яйцами. На сковороде раскалить сливочное масло. Кусочки белого хлеба макать в льезон и обжаривать на сковороде до образования румяной корочки.

Гренки с баклажанами

На 200 г пшеничного хлеба: 2 небольших баклажана, 1 луковица, 1 ст, ложка муки, 2 ст, ложки томатного сока, 2 ст. ложки панировочных сухарей.

Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, сбрызнуть водой и обжарить каждый ломтик с одной стороны, положить их необжаренной стороной на протвень, смазанный растительным маслом. Баклажаны нарезать мелкими кубиками, посолить и выдержать некоторое время для выделения горечи.

Затем слить образовавшуюся жидкость, посыпать их мукой и обжарить в масле; добавить обжаренный репчатый лук, перец, соль и томатный сок. Все тщательно перемешать и тушить 10-15 мин. Этой массой залить гренки, разровнять, обсыпать сверху сухарями и поставить в нагретую духовку на 10-15 мин. Подавать в горячем виде.

Гренки с горошком и морковью

На 200 г пшеничного хлеба: 200 г зеленого горошка, 4 средние моркови, 2 чайных ложки сахара, 2 чайных ложки пшеничной муки, 2 ст, ложки растительного масла без запаха, соль по вкусу.

Соединить с зеленым горошком натертую на крупной терке морковь, залить небольшим количеством кипящей воды и варить в закрытой кастрюле 10-15 мин. Посолить, добавить сахара, муки, размешать, вскипятить, добавить масла. Пшеничный хлеб нарезать ломтиками толщиной 1 см, смочить в воде и обжарить на растительном масле. Морковь с горошком смешать с гренками, смесь выложить на круглое блюдо, сверху обложить гренками.

Гренки с чесноком

На 200 г ржаного хлеба: 2 ст, ложки растительного масла без запаха, чеснок 2-3 дольки, соль по вкусу.

Ржаной хлеб нарезать ломтиками желаемой формы, обжарить на растительном масле и смазать смесью тертого чеснока с солью.

Гренки с помидорами

На 200 г пшеничного хлеба: 2 помидора, 2 ст. ложки растительного масла без запаха, соль по вкусу.

Пшеничный хлеб нарезать квадратными кусочками толщиной 1 см и обжарить на растительном масле. Накрыть гренки кружочками помидоров и подрумянить в духовке.

Гренки с протертым горохом

На 200 г пшеничного хлеба: 100 г гороха, 1 луковица, зелень, 2 ст, ложки растительного масла без запаха, соль по вкусу.

Хорошо сварить и протереть горох. Нарезанный ломтиками пшеничный хлеб обжарить с двух сторон, намазать протертым горохом, сверху положить обжаренные в масле кольца репчатого лука и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Капустное многообразие

Капуста исстари была национальным русским овощем и сохранила поныне свое ведущее значение на российском столе. Беден и ничтожен стол, на котором нет капусты, а напротив, стол, на котором капуста представлена капуста и в свежем и в соленом виде, производит самое отрадное впечатление - значит его готовили люди, заботящиеся о своем здоровье и здоровье гостей.

Белокочанная капуста тушеная

1 кг капусты, 2 головки репчатого лука, томат-пюре - 2 столовые ложки, 1/2 стакана воды, лимонный сок, растительное масло.

Нет закуски проще, быстрее готовящейся и равно подходящей, как в закусочном качестве, так и в виде гарнира, чем тушеная капуста.

Очищенную капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масла (лучше рафинированного, без запаха), воды; накрыть крышкой и тушить 20 минут. Добавить поджаренный лук, томат, сахар, соль, лимонный сок, лавровый лист, перец душистый и продолжать тушить до готовности. Затем положить в кастрюлю поджаренную с маслом муку, размешать и прокипятить.

Разновидность этого блюда (но в ненарезанном виде) - "Капуста отварная поджаренная". Готовя ее, кочан капусты следует зачистить, сварить в подсоленой воде до полуготовности, разобрать на листья, отбить утолщенную часть, свернув каждый лист в виде конверта. Обмакнуть каждый лист в смесь воды и муки (консистенции сметаны), обвалять в сухарях и поджарить на масле.

Тушеная квашеная капуста с фасолью.

400 г квашеной капусты, 300 г фасоли, 1 стакан томатного сока, 2 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 2 стакана воды, 2 ст. ложки зеленого лука, соль, молотый перец по вкусу.

Замоченную фасоль отварить, дать постоять 20 минут под крышкой, откинуть на друшлаг. Репчатый лук порубить и пассеровать на растительном масле, добавить отжатую от рассола мелко порубленную квашеную капусту, томатный сок, закрыть крышкой и тушить капусту до готовности, периодически помешивая. В готовую капусту добавить отварную фасоль, перец и довести до кипения. При подаче посыпать зеленью.

Зразы капустные с хлебом

500 г капусты, 200 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана воды, 3-5 ст. ложки муки.

Капусту порубить, посолить, потушить в масле. Готовую капусту смешать с мелко нарезанным поджаренным луком. Хлеб нарезать и залить горячей водой, дать остыть и протереть. Капусту перемешать с протертым хлебом, добавив соль и муку. Все хорошо перемешать, сформировать из этой массы зразы, обвалять их в сухарях или муке и обжарить на растительном масле.

Капуста с картофелем

1 небольшой кочан капусты, 2-3 болгарских перца и 2-3 помидора, 1-2 кг картофеля, 3-4 красных помидора, зелень

петрушки, 1-3 ст. ложки растительного масла.

Нашинковать один небольшой кочан капусты, посолить, перетереть руками. Нарезать 2-3 болгарских перца и 2-3 помидора и соединить с капустой. Смесь тщательно перемешать. Отдельно нарезать 1-2 кг картофеля.

Уложить в кастрюлю1 ряд капусты, затем картофель, снова капусту. картофель, таким образом, чтобы сверху была капуста, поверх которой нарезать 3-4 красных помидора, мелко нарезать зелень петрушки; залить стаканом горячей воды, 1-3 ст. ложками растительного масла и тушить на слабом огне.

Капуста, фаршированная овощами.

1 кочан капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 100 г баклажан, 100 г сладкого перца, 2 помидора, 2 ст. ложки риса, 500 г томатного соуса, растительное масло.

Из кочана вырезать кочерыжку, положить его в кипящую подсоленную воду и варить до полуготовности. Выложить кочан на сито для стекания воды, листья акккуратно отогнуть, переложить каждый лист (кроме верхних листьев) овощным фаршем и приложить один к другому так, чтобы форма кочана сохранилась. Фаршированную капусту переложить в сотейник, полить томатным соусом и луком и поставить в духовку. Приготовление фарша: нарезать кубиками баклажаны, сладкий перец, морковь и помидоры, поджарить их и смешать с вареным рисом. Перед подачей на стол положить кочан на блюдо, полить томатным соусом с луком и посыпать зеленью.

Капустные котлеты

I способ

На 1 кг капусты: 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана воды, 4 ст. ложки манной крупы, соль, перец по вкусу.

Кочан капусты обмыть, зачистить, разрезать на части, удалить кочерыжку, мелко нарезать или порубить, сложить в сотейник, налить немного воды, накрыть крышкой и тушить до готовности, периодически помешивая. В готовую капусту постепенно всыпать манную крупу, хорошо размешать и варить на слабом огне 10-15 минут, чтобы крупа разварилась (набухла). После этого капусту слегка охладить, добавить столовую ложку муки, посолить, размешать, разделать котлеты, обвалять в сухарях и обжарить с обеих сторон на раскаленной сковороде с маслом.

II способ

500 г капусты, 1 ломтик белого хлеба, 2 отварные картофелины, зелень, соль, молотый черный перц.

Отварить капусту, дать стечь воде, пропустить через мясорубку или мелко порубить ножом вместе с замоченным

ломтиком белого хлеба и вареным картофелем. Посолить поперчить, добавить манки, муки, нарезанную зелень. Сформировать котлеты, обвалять в муке или сухарях, поджарить на растительном масле.

III способ

Последним способом эти котлеты готовятся без манной крупы. Небольшой кочан капусты, нарезать дольками и отварить в подсоленной воде, пока капуста не станет мягкой. Готовую капусту откинуть на друшлаг, дать стечь воде и мелко нарезать. Добавить 1 головку мелко нарезанного лука, зелень петрушки и такое количество панировочных сухарей и муки, чтобы получилась густая смесь. Разделать котлеты, которые предварительно обвалять в муке и обжарить на растительном масле. Котлеты подать с помидорами или картофельным пюре.

По тому же рецепту можно приготовить и капустную запеканку.

Капустная запеканка

Она готовится совершенно так же, как и котлеты, только приготовленную массу не разделывают на котлеты, а выкладывают на противень, смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями. Поверхность массы выровнять, смазать немного томатом. Запечь в духовке до образования золотистой корочки.

Капустно-картофельные биточки

500 г квашеной капусты, 500 г картофеля, 1 луковица, 1 чайная ложка тмина, 2 ст. ложки крахмала, соль, растительное масло, мука.

Капусту мелко порубить, картофель натереть на терке, лук мелко нарезать. Все смешать, добавить тмин, крахмал и муку. Сформировать из этой массы биточки и обжарить с обеих сторон на растительном масле.

Пудинг из фаршированной капусты

1-2 кочана капусты.

Для фарша: 200 гветчины, 1 морковь, 2 луковицы, 4 гвоздики, соль, перец, тёртый мускатный орех.

1-2 кочана капусты, разрезать пополам, опустить на 15 мин. в солёный кипяток. Откинуть капусту на решето. Вырезать сердцевину.

Приготовить фарш из: ветчины, 1 моркови, 2 луковиц, 4 гвоздик, соли, перца, затем сложить капусту в кастрюлю, налить бульоном, переложить листы капусты фаршем и посыпать тёртым мускатным орехом, наложить сверху донышко с лёгким прессом и поставить кастрюлю на водяную баню.

Разновидность этого блюда: "Фаршированная капуста с

куриным фаршем".

Приготовляют фарш из 1,2 кг курицы, 600 г телятины.

Истолочь мясо с белой булкой, солью, луком, перцем, мускатным орехом, ложкой сливочного масла (сливок), протереть сквозь сито, размешать до густоты хорошей сметаны. Фарш кладут между листками и перевязывают ниткой.

Точно так же готовят "Капусту по-литовски", только вместо курицы берут 300 г говядины и столько же почечного жира, которые толкут в ступке со специями.

Потом фарш раскладывают между листами капусты и перевязывают ниткой.

А вот "Капуста по-французски" готовится половинками.

Капуста по-французски

Для фарша: 400 г жаркого из телятины, отварные 20 раковых шеек и ножек, добавляют 1 ложку говяжьего жира, 1/2 белой булки, 3/4 стакана сметаны, 1 желток, 1 яйцо полностью, 1 ложку ракового (креветочного) масла, мускатный орех, соль.

Разрезать пополам 3-4 небольших кочана капусты. Далее ее надо сварить. Затем вырезать сердцевину, а листья переложить фаршем.

Складывают половинки вместе, обвязывают накрест ниткой и складывают в чугунок с маслом (намазать 1/2 ложки масла).

Чугунок ставят на уголья и накладывают угольями или тушат в печи, духовке.

Всингредиенты фарша перемешать и начинить половинки капусты.

Кислая капуста с грибами и сметаной

5-6 сушеных грибов, 4 стакана квашеной капусты, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, сливочное масло.

Вымочить в течение 6 часов 5-6 сушеных грибов. Сварить их следует в той же воде, в какой вымачивались. Этим грибным бульоном залить 4 стакана кислой, обваренной кипятком и выжатой капусты. Затем положить измельчённые грибы, посолить, варить, влить 1 стакан сметаны и поджарку из муки на масле, прокипятить.

Солянка из кислой капусты с мясом

1,2 кг кислой капусты, 1 большую луковицу, 2-3 ложками масла, грибной бульон (из 6 грибов), 400 г жареной ветчины, 400 г жареной свинины, 100 г колбасы, 100 г дичи, перца, соли, лаврового листа.

Квашеную капусту перемыть в 3-х холодных водах, отжать, поджарить большую луковицу с 2-3 ложками масла, добавить капусту и поджаривать, подливая грибной бульон (из 6 грибов).

Когда через 1,5 часа варки капуста размягчится, положить

жареную ветчину и жареную свинину, 100 г колбасы, дичи или другого холодного мяса, оставшегося от обеда (чтобы было всего 600 г мяса). Добавить в смесь перца, соли, лаврового листа, тушить 30 минут.

Поджарить муку в сливочном масле и таким образом приготовить 1 ложку мучной поджарки, смешать её с капустой и мясом и тушить ещё 10 мин. Затем переложить в сотейник, поставить в духовку, в печь на 30 мин., пока солянка не подрумянится.

Рыбная солянка с кислыми яблоками

4 ложки масла, 1 луковица, 4 стакана квашеной капусты, 2-3 моченых яблока, 600 г жареной рыбы (щука, судак, сиг, осетрина, лососина, карп, сазан, голавль), зелень, перец, лавровый лист.

Поджарить в 4 ложках сливочного масла 1 луковицу. Положить 4 стакана квашеной, вымоченной капусты в сотейник. 2-3 моченых яблока измельчить. Тушить в сотейнике капусту, яблоки, жареную рыбу, лук с маслом.

Кладут ряд капусты с яблоками, ряд жареной рыбы (щука, судак, сиг, осетрина, лососина, карп, сазан, головль). Рыбы берут 600 г. Рыбу полить соусом и слегка подрумянить в духовке (печи). Сдабривают зеленью, перцем, лавровым листом. Готовое блюдо посыпают сухарями, После отпуска блюдо украсить маринованными грибами, маслинами, солёным кизилом, звёздочками из солёных огурцов.

Капустный рулет с грибами и рисом

1 кг капусты, 250 г грибов, 200 г риса, 30 г томатного соуса, растительное масло.

Удалить из кочана кочерыжку, разделить его на листья и ошпарить кипящей подсоленной водой. Грибы нарезать, потушить с луком в масле в течение 10 мин., затем смешать с вареным рассыпчатым рисом и томатным соусом, посолить. 3-4 капустных листа уложить один на другой, положить на них фарш, скатать рулетом, обвязать ниткой, обвалять в муке, обжарить на растительном масле, сложить рулеты в сотейник, залить 1 стаканом горячей воды и в закрытой посуде на слабом огне довести до готовности. Подать с томатным соусом.

Шницель капустный

1 кочан капусты, соус "Кетчуп" - 100 г, 1 ст. ложка муки.

Для льезона: 1 яйцо, 100 мл воды, 1 ч. ложка муки.

Кочан капусты, из которого следует предварительно вырезать кочерыжку, сварить до полуготовности, вынуть из воды, охладить отделить листья и разложить на столе. Когда листья слегка подсохнут, отбить их, сложить по два, при складывании прослоить (смазать) густым томатным соусом, придать листьям

овальную форму, обровнять, обвалять в муке, смочить в льезоне из воды, яйца и муки и обвалять в сухарях. Обжарить шницель с обеих сторон на сковороде до образования поджаристой корочки.

Разновидность этого блюда готовится без кетчупа. Для этого белокочанную капусту очистить, вырезать кочерыжку, отварить в подсоленной воде до готовности, разобрать на отдельные листья, толстые стебли слегка отбить тяпкой или срезать ножом. Каждый лист сложить в виде конверта, обвалять в муке, смочить в смеси води и муки, доведенных до консистенции густой сметаны), обвалять в сухарях и с обеих сторон обжарить на растительном масле.

Цветная капуста с сухарями

1 кг цветной капусты, панировочные сухари, сливочное масло.

Наиболее классический рецепт приготовления цветной капусты.

Цветную капусту сварить, разобрать на небольшие соцветия и обжарить на сковороде с маслом. Перед подачей на стол капусту обсыпать поджаренными в масле сухарями, перемешать путем встряхивания.

Разновидность этого блюда готовится слегка по-иному. Соцветия капусты вначале обмакиваются во взбитое яичко, затем обваливаются в сухарях и затем обжариваются с большом количестве разогретого масла.

И еще одна разновидность этого блюда готовится так. Капусту отварить в подсоленной воде, вынуть шумовкой, разрезать на 2-3 части, обвалять в сухарях и обжарить на растительном масле.

Тушеная цветная капуста с вермишелью

На 1 кочан цветной копусты (ок. 1 кг), 1 луковицу, 200 г вермишели (ракушек, спиралек), сливаочное масло, зелень.

Нарезать и спассеровать репчатый лук. Затем добавить мелко нарезанную цветную капусту, долить немного воды и тушить при закрытой крышке до готовности капусты. Свареную заранее вермишель соединить с капустой и тушить еще 5-10 минут. Перед тем как снять с огня, положить зелень.

Котлеты из цветной капусты

На 200 г сухарей из пшеничного хлеба: 2 средних кочана цветной капусты, 4 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложки муки.

Кочан цветной капусты отварить в подсоленной воде, протереть. Сухари разломать, залить горячей водой, дать остыть, соединить с капустой. Размешать массу, добавить масло, муку, посыпать крошками от сухарей. Сформировать котлеты, обвалять

их в муке и обжарить на растительном масле.

Соус из цветной капусты.

2 небольших кочана цветной капусты, 2 луковицы, 3 моркови, 1/2 стакана томатного сока, 5 зубчиков чеснока.

Нарезать и спассеровать лук на растительном масле, затем добавить нарезанные мелкими кубиками морковь и разобранную на соцветия и мелко нарезанную цветную капусту. Слегка обжарив, долить 1/2 стакана воды и 1/2 стакана томатного сока и тушить до готовности. За 10 минут до готовности ввести слегка обжаренную и разведенную водой муку. Перед тем, как выключить добавить мелко шинкованный чеснок. Соус можно подавать к гречневой каше, вареной вермишели и т. д.

Цветная капуста жареная по-грузински.

1 небольшой кочан цветной капусты, 2 луковицы, 1/2 стакана рафинированного растительного масла, соль по вкусу.

Капусту разобрать на отдельные кочешки, промыть, опустить в горячую подсоленную воду и отварить до полуготовности. Воду слить, а капусту жарить с луком на растительном масле. При подаче посыпать душистым перцем.

Цветная капуста под чесночным соусом.

1 кочан цветной капусты; для соуса: 3 ст. ложки рафинированного растительного масла, 1-2 ст. ложки муки, 2-3 зубчика чеснока, перец, соль.

Средний кочан цветной капусты отварить в подсоленной воде и разобрать на кочешки. Приготовить соус: муку поджарить с маслом до светло-желтого цвета, влить немножко отвара капусты, поперчить и варить до загустения; после чего добавить толченый чеснок и закипятив выключить. Горячую капусту залить приготовленным соусом и сразу подать к столу.

Голубцы с рисовым фаршем

I способ

1 кочан капусты, 2 моркови, 3 головки лука. 1 стакан риса, 1,5 стаканами воды, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Листья одного кочана капусты отварить в подсоленной воде. Нарезать мелко 2 моркови и 3 головки лука. 1 стакан риса посолить и залить 1,5 стаканами воды. Варить до тех пор, пока рис не впитает всю воду, затем снять с огня, лобавить 2 ст. ложки растительного масла, нарезанной зелени петрушки и смешать с морковью и луком.

Голубцы завернуть, обжарить на сковороде с растительным маслом, положить в кастрюлю, добавить 2 ст. ложки томата и воды, тушить на слабом огне 30 минут. В фарш голубцов можно потолочь 10 шт грецких орехов. Голубцы лучше не обжаривать,

также можно уложить голубцы на протвень, полить подливой и запечь в духовке.

Как разновидность можно привести нижеследующий рецепт.

II способ

1 стакан риса, 2 моркови, 2 головки лука, 1/2 стакана грецких орехов, несколько веточек кинзы.

Слегка отварить листья листовой зеленой или белокочанной капусты, отбить утолщенные места на листьях, положить фарш и завернуть каждый лист.

Фарш: отварить рис, спассеровать мелко нарезанные лук и морковь, перекрутить черз мясорубку орехи, мелко нарезать кинзу. Все соединить и хорошо пермешать.

Голубцы сложить в кастрюлю, слегка залить водой, положить обжаренные лук и помидоры, можно томат-пасту, прижать тарелкой и тушить до готовности. Подавть на стол вместе с подливой.

Подлива чесночно-орехвая: 1 стакан грецких орехов перекрутить через мясорубку, добавть 1 пучок мелко шинкованной зелени кинзы, 4-6 мелко нарезанных зубков чеснока. Залить крутым кипятком до консистенции сметаны, посолить по вкусу, дать остыть.

Долма (толма)

Виноградные листья -около 200 г, 1/2 кг говядины,8-10 стеблей зеленого лука, пучок щавеля или шпината, 1-2 моркови, 1 стакан риса, 1 пучок зелени петрушки.

Ошпарить кипятком виноградные листья, около 200 г. Отрезать стебельки. Говядину провернуть через мясорубку вместе с луком. Порезать 8-10 стеблей зеленого лука и пучок щавеля или шпината, добавить 1-2 моркови, измельченные на терке и слегка обжарить. Посолить по вкусу, добавить 1 стакан риса, залить все одним стаканом воды. Когда рис разбухнет, снять с огня и добавить 1 пучок мелко нарезанной зелени петрушки. Все смешать с говяжьим фаршем. В каждый виноградный лист уложить фарш и свернуть в виде голубцов, уложить в невысокую кастрюлю, прижать крышкой и залить горячей водой. Тушить на слабом огне. Подать с чесночно-ореховой подливой.

Голубцы ленивые

1 кг капусты, 2 моркови, 1 болгарский перец, 1 средняя луковица, 4 средних помидора, 1 стакан риса, растительное масло.

Рис немного недоварить в кастрюле. В чугунке спассеровать лук, морковь, болгарский перец, помидоры. Когда овощи будут готовы добавить мелко шинкованную и посоленную капусту, через 5 мин добавить готовый рис, все хорошо перемешать и

тушить еще 5 мин. После окончания тушения добавить лавровый лист. По желанию можно добавить кориандр или реган.

Голубцы "Кубанские"

1 кочан свежей капусты, 1/2 кг говядины,3-4 моркови, 2-3 луковицы, 1 корень петрушки и сельдерея, 2 помидора, томатный соус.

Кочан капусты очистить, вырезать кочерыжку, опустить кочан в кипяток и варить 10 минут, после чего выложить на сито (или друшлаг), дать стечь воде, разобрать на отдельные листья и разложить на столе. Говядину прокрутить через мясорубку вместе с луком. Лук, морковь, корень петрушки и сельдерея нашинковать и спассеровать на растительном масле, в конце добавить мелко нарезанные помидоры. Смешать все с говядиной. На приготовленные листья положить подготовленный фарш и завернуть его, придавая форму голубцов. Голубцы обжарить на сковороде в масле, сложить в кастрюлю, добавить томатный соус. накрыть крышкой и тушить на слабом огне 30-40 минут.

Голубцы с грибами

1 кочан капусты, 100 г грибов, 300 г риса, 1 луковица, масло, соль, молотый перец.

Отварить грибы (свежие или сухие), мелко порубить, смешать с отварным рисом луком, обжаренным на растительном масле, добавить по вкусу соль, молотый черный перец, хорошо перемешать Полученный фарш завернуть в предварительно бланшированные капустные листья. Голубцы слегка обжарить, а затем сложить в кастрюлю, залить грибным бульоном и поставить на огонь. При подаче на стол подать томатный соус.

Голубцы с овощной начинкой

Для овощной начинки: 3 моркови, 3 луковицы, пучок петрушки, полстакана риса, 3 ст. ложки растительного масла. 1 ст. ложка томатного пюре, соль, перец.

Подобрать мягкий кочан капусты средней величины, вырезать кочерыжку, положить кочан в соленый кипяток и обварить, пока листья не станут эластичными. Вынуть кочан из воды и отделить от него листья. Толстую часть листьев слегка отбить деревянной ложкой, положить на лист овощную начинку, накрыть ее боковыми частями листа и свернуть. Затем обвалять в муке и обжарить в разогретом растительном масле до золотистого цвета. Переложить в котел, подлить горячей воды. На сковороде обжарить на растительном масле томат-пюре, добавить его в котел и тушить голубцы до готовности.

Морковь натереть на терке, лук и петрушку мелко нарубить и все обжарить на растительном масле, добавить томатное пюре, соль и перец, немного воды. Тушить 15 мин. Затем добавить

промытый полуотваренный рис и все перемешать.

Овощную начинку можно заменить 1 кг мелко нарубленных, обжаренных вместе с репчатым луком грибов.

Голубцы старорусские

1 кочан капусты (600 г), 600 г говядины от костреца, 1 стакан бульона, соль, перец, 1 луковица.

Эти голубцы готовятся без риса, хотя добавить его, конечно, не возбраняется. Вначале надо взять небольшой (600 г) кочан капусты, вырезать кочерыжку, прокипятить 1 раз в солёной воде. Вынуть и разобрать по листочкам.

Приготовить фарш: 600 г мягкой говядины от костреца измельчают на мясорубке, с почечным жиром, куском льда, 1 стаканом жирного бульона, посолить, посыпать перцем, положить луковицу, размешать фарш.

На середину листа положить фарш, завернуть края, свернуть трубочкой. Затем обвалять в муке.

Уложить плотно на противень, сковороду краем завёрнутой стороны друг к другу. Полить маслом, тушить, подливая бульон. Когда подрумянятся, облить сметаной (томатом), раз вскипятить.

Иногда к фаршу прибавляют рис, если голубцы подаются к разварной говядине.

Голубцы с пшеничной кашей (можно с пшенной)

1 кочан свежей капусты, 400 г крупы, 1 стакан томатного соуса, 2 луковицы, зелень кинзы и петрушки.

Сварить густую пшеничную кашу, добавить спассерованный лук и зелень. Завернуть фарш в предварительно подготовленные бланшированные листья капусты, обжарить, сложить в кастрюлю, залить томатным соусом и довести до готовности.

Примерно также готовятся "Голубцы с чечевицей или фасолью".

Для этого надо отварить 1 стакан чечевицы или фасоли, соединить с 1/2 стакана риса, с двумя головками мелко нарезанного (можно обжаренного) репчатого лука. Посолить, завернуть в капустныке листья, уложить в кастрюлю, залить томатным соусом и тушить до готовности.

Картофель на любой вкус

В литературе описано сотни способов приготовления картофеля, и большинство из них известны домовитой хозяйке. Мы опишем несколько малоизвестных старорусских рецептов. Давайте попробуем их приготовить и подивимся тому, что каких-то 200 лет назад картофель в руссской глубинке прозывали "чертовым яблоком", и солдатские команды отправлялись по деревням внедрять картошку в крестьянский рацион. Ан ведь внедрили!

Картофель по-монастырски

На 1 кг картофеля, 1 луковицу, 50 г сливочного масла.

Отварить картофель в кожуре, очистить. Поджарить на растительном масле нашинкованный полукольцами репчатый лук, и на эту же сковороду выложить картофель и поставить в духовку на 15 мин. Время от времени переворачивать картофелины на сковороде, чтобы бока подрумянились.

Картофель запеченный, фаршированный грибами

8 среднего размера картофелин, 250 г шампиньонов, 1 луковица, 2 дольки чеснока, 3 ст. ложки молотых пшеничных сухарей, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки тертого сыра, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки, соль по вкусу.

Картофель отварить, остудить, очистить от кожицы, срезать донышко и верх, осторожно вынуть середину.

Предварительно отваренные шампиньоны нарезать тонкой соломкой, так же нарезать лук и спассеровать их на сливочном масле.

Чеснок растереть с солью. Яйцо мелко порубить.

К пассерованным грибам и луку добавить чеснок, молотые сухари, яйца.

Все тщательно перемешать, нафаршировать приготовленной начинкой картофель, посыпать тертым сыром, сбрызнуть сверху растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу.

Готовый картофель украсить зеленью петрушки, отдельно можно подать сметану.

Картофель, запечёный со сметаной

1/2 луковицы, 1 ст. ложка масла, 800 г картофеля, 1,5 стакана сметаны, 3 желтка, 2 ложки сыра, сухари, 1,5 ложки сливочного масла.

Это блюдо подаётся на обед в качестве закуски или на гарнир к жаркому. Половину луковицы поджарить в ложке масла, смешать с 800 г разварного картофеля, облить 1,5 стаканами сметаны с 3 желтками, осыпать 2 ложками сыра и сухарями, окропить сливочным маслом (1,5 ложки) и запечь в печи.

Пудинг картофельный с ветчиной

100 г сливочного масла, 3 яйца, 3 желтка, 600 г картофеля, 200 г ветчины.

Это блюдо готовят на Полтавщине, жители Верховины и Воронежской области. Растереть масло добела, вбить 3 яйца и 3 желтка, положить разваренного картофеля и измельчённой ветчины, все перемешать, сложить в форму, помтавить в печь.

Затем осыпать сыром, облить горячим маслом, подать на стол.

Картофель под соусом Бешамель

На блюдо: 600 г картофеля, 2 яйца, 100 г сыра, зелень, 2 стакана молока, муку, яйцо (на бешамель), 200 г ветчины.

Кастрюлю смазать маслом, положить кусочки картофеля рядами, сверху кусочки масла, обсыпать тёртым сыром и т. д., залить сверху соусом Бешамель (см. раздел "Соусы"), запечь в печи.

Можно положить в картофель 200 г тонко нарезанной ветчины.

Картофельные котлеты

800 г картофеля, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1/4 стакана муки, соль, сахар, 1 яйцо.

Сварить картофель, протереть сквозь сито, дуршлаг, добавить масло, яйца, всыпать четверть стакана муки, положить немного соли и сахара, сделать котлеты, смазать каждую яйцом и обсыпать сухарями, жарить в масле.

Картофельные крокеты

600 г картофеля, 1 ч. ложка соли, 2-3 желтка, 2-3 ч. ложки картофельной муки (крахмала), 100 г пшеничной муки.

Это отличный гарнир к жаркому. Сварить 600 г картофеля с 1 чайной ложкой соли, протереть на дуршлаге, добавить в массу 2-3 желтка, 2-3 чайные ложки картофельной муки, посолить, размешать.

Насыпать на доску 100 г муки и вымесить тесто, скатать из него шарики, величиной в средний картофель, обвалять каждый шарик в сухариках. Или раскатать валик и нарезать из него цилиндрические крокеты. Крокеты жарят во фритюре на большой сковородке в течение 10 мин.

Картофель, фаршированный грибами

24 шт. крупных картофелины.

Для фарше: 200 г сушеных боровиков, 1/2 белой булки, 1 яйца, 2 измельченных штук порея, 1 ложка сливочного масла.

Подготовить крупные картофелины, очистить, срезать верхушки, выбрать середину, заполнить фаршем из сушеных боровиков, половины белой булки, яйца, измельченного лука-порея, поджаренных в ложке масла.

Картофель уложить в кастрюлю, облить стаканом растопленного сливочного масла, стаканом мясо-грибного бульона, варить до готовности.

Фаршированный картофель

10 шт. картофеля, 3 яйца, 1,5 стакана сливок, 50 г масла, перца, соли, мускатного ореха, 1/2 тёртой булки (или сухарей).

Протереть картофель, прибавить к нему 3 яйца, 1,5 стакана сливок, 50 г масла, перца, соли, мускатного ореха, размешать, прибавить тёртой булки или сухарей, размешать до густоты теста,

нафаршировать этой смесью проваренные в солёной воде полые картофелины. Закрыть крышечками, смазать сверху маслом, осыпать сыром и сухарями, подрумянить в печи в течение 30 минут.

Подают с говядиной или котлетами или отдельным блюдом.

По такой же методике готовят и "Картофель с пармезаном"". Только сыр кладут по чайной ложке.

Картофель, фаршированный сморчками и килькой

Для фарша: вареные сморчки, тёртый картофель, 12 килек.

Для соуса: по 1 ст. ложке муки, масла, лимонного сока, бульона, сметаны и мускатного ореха.

Подготовить фарш: вареные сморчки, тёртый картофель, 12 мелко нарубленных килек. Начинить картофель и готовить как и в рецепте "Фаршированный картофель". Подавать с соусом из муки, масла, лимонного сока, бульона, сметаны и мускатного ореха.

Фаршмак из картофеля

2 селёдки, 1 стакан молока, 1 луковица, 1/2 белой булки, 1 ложка мучной поджарки, 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, 1 тёртое сырое яблоко, 1 стакан протёртого, варёного картофеля, красного и чёрного перца, мускатный орех.

2 селёдки вымочить в молоке, снять кожицу, вынуть кости, мелко изрубить. Добавить в неё 1 луковицу, 1/2 белой булки, мучную поджарку (1 ложку), 3/4 стакана сметаны, 2 яйца, 1 тёртое сырое яблоко, 1 стакан протёртого, варёного картофеля, красного и чёрного перца, мускатный орех. Всё это смешать и поставить в кастрюльке на 45 мин. в печь, посыпать сухарями.

Оладьи картофельные

На 5 средних картофелин - 2 луковицы, соль, молотый душистый перец, мука (или сухая манная крупа), 3 ст. ложки рафинированного растительного масла.

Сырой очищенный картофель и репчатый лук перекрутить через мясорубку, добавить по вкусу соль, молотый душистый перец, муку или сухую манную крупу до консистенции густой сметаны. Вылить на сковороду и жарить на растительном масле как оладьи.

Зразы картофельные

I вариант

На 200 г пшеничного хлеба: 8 средних картофелин, 1 стакан воды, 2 средних луковицы, 3-5 ст. ложек муки, 2 ст. ложки растительного масла без запаха, соль.

Пшеничный хлеб размочить в воде. Сварить в подсоленной воде очищенный картофель, размять его. Мелко нарезать и обжарить в масле лук; помешивая, добавить картофель, масло,

муку, измельченный пшеничный хлеб. Сформировать зразы, обвалять в муке и обжарить на растительном масле.

II вариант

На 200 г булки: 1 стакан воды, 5 средних картофелин, 3 ст. ложки муки, 1 ст. ложка растительного масла без запаха, соль по вкусу, растительное масло для обжаривания.

Булку нарезать на куски, залить горячей водой, дать остыть и протереть. Отварить в подсоленной воде очищенный картофель, протереть его, добавить растительное масло без запаха, протертую булку, муку. Посыпать доску мукой, раскатать приготовленную массу в колбаски, обвалять в муке, обжарить на масле.

III вариант

На 8 картофелин: 6 ст. ложек муки, 200 г пшеничного хлеба, 2 луковицы, 2-3 зубчика чеснока, несколько веточек зелени петрушки и кинзы, 4-5 грецких орехов (можно фундук), соль, молотый душистый перец по вкусу.

Вначале следует приготовить фарш: ломтики пшеничного хлеба слегка поджарить на растительном масле и перекрутить через мясорубку вместе с репчатым луком, чесноком и орехом. Все перемешать и добавить мелко шинкованную зелень и молотый душистый перец.

Очистить картофель и перекрутить через мясорубку, слить образовавшуюся жидкость, добавить муку и соль по вкусу. В нагретую сковороду влить немного растительного масла и ложечкой разложить небольшие лепешки из картофельной смеси. Сверху каждой лепешки положить приготовленный фарш, а поверх фарша снова положить картофельную смесь. Разровнять ложкой и придать форму зраз, чтобы фарш был внутри. Жарить на медленном огне при закрытой крышке.

IV вариант

Для фарша: на 1/2 стакана отварного и толченого риса - 1/4 стакана ядер грецких орехов, 1/2 пучка зелени кинзы, 4-5 зубчиков чеснока, соль по вкусу.

Отварить картофель в подсоленной воде, потолочь, пока горячий разделать мокрыми руками на небольшие лепешки. На каждую лепешку положить немного фарша, сформировать котлеты и обвалять в мелко нарезанной зелени (петрушки, укропа, зеленого лука). Выложить котлеты в блюдо, украсить листьями салата и подать к столу.

Приготовление фарша: на 1/2 стакана отварного и толченого риса добавить 1/4 стакана толченых грецких орехов, пол-пучка зелени кинзы, 4-5 толченых зубочков чеснока, соль по вкусу. Все хорошо перемешать.

Картофель, запеченный в горшочке с грибами

3-4 картофелины, 300-400 г свежих грибов, 50-70 г растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа или петрушки, соль по вкусу.

Свежие грибы промыть, обсушить и мелко нарезать. В глиняный (керамический) горшочек положить несколько очищенных небольших картофелин, на них нарезанные грибы, растительное масло, немного соли. Добавить пару ложек кипятку, плотно накрыть горшочек крышкой, поставить в духовку. Тушить при средней температуре 10-15 минут. Подавать на стол в горшочке. Перед этим посыпать укропом или петрушкой.

Картофель отварной

Воды в кастрюлю следует налить как можно меньше, чтобы только слегка прикрывала картофель. Она должна быть заранее доведена до кипения. Лучше варить картофель целиком. Но если торопитесь, можно нарезать, но не слишком мелко. Как только картофель закипит - можно солить; огонь сразу же убавить.

Варить картофель следует под крышкой на слабом огне.

Старый картофель, особенно проросший, чистите основательно: под кожурой при длительном хранении накапливаются вредные вещества.

Если хотите улучшить вкус, добавьте в воду лавровый лист, дольку чеснока.

Картофель, как впрочем, и другие овощи, лучше всего варить на пару - в нем сохраняются полезные вещества. Можно использовать обычную кастрюлю и друшлаг. Вода наливается в кастрюлю на треть и доводится до кипения. После этого в кастрюлю ставится друшлаг с овощами - он не должен касаться поверхности воды. Кастрюлю плотно закрывают. Овощи на пару варят очищенными, но можно и в мундире.

Картофельное пюре по-русски

На 1 кг картофеля - 1 луковица, масло (сливочное или растительное), молоко, соль, шпик свиной.

В небольшом количестве воды отварить картофель, добавив во время варки головку репчатого лука. Когда картофель будет готов, вынуть лук. Если вода покрывает картофель, слить часть ее, чтобы покрывала картофель наполовину; потолочь и добавить растительное масло без запаха.

Однако на наш просвещенный вкус, лучше обойтись тут без растительного масла. Нет ничего вкуснее, чем влить в отваренное и истолченное картофельное пюре теплое молоко и кинуть кусочек сливочного масла. Вершина блаженства наступает, когда туда добавляется измельченный и обжаренный на масле лучок, ну а если вы заранее позаботились приготовить шкварки из свиного

шпика, то блаженство ваше будет полным и абсолютным, а радость бытия - совершенной и непреходящей!

Картофельное пюре с луком

Эта разновидность предыдущего рецепта отличается добавкой сырого лука. Отварить картофель, слить воду, потолочь. В толченый картофель добавить мелко нарезанный сырой репчатый лук, молотый душистый перец, немного лимонного сока и растительного масла.

Это блюдо можно употреблять в холодном и горячем виде.

Картофель, сваренный на пару по карельски

На 5 картофелин - 2 ложки растительного масла.

В Карелии после варки картофель не солят, горячим выкладывают на тарелки и поливают разогретым и подсоленным растительным маслом, лучше без запаха.

Картофель тушеный с грибами

200 г грибов, 2-3 головки лука, 1-2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана воды, 6-7 клубней картофеля.

Очистить и нарезать ломтиками 1/4 кг грибов. Поджарить 2-3 головки мелко нарезанного лука с 1-2 ст. ложками растительного масла. Добавить грибы и 1/2 стакана воды и тушить до мягкости. Нарезать ломтиками 6-7 клубней картофеля и смешать с грибами, долить немного воды, посолить по вкусу и тушить на медленном огне. Перед подачей посыпать мелко нарезанным укропом.

Картофель тушеный с овощами

8-10 картофелин, 1-2 луковицы, 1 морковь, 0,5 банки консервированного горошка, 1 корень петрушки, томатный сок, соль, зелень.

Сырой картофель нарезать крупными кубиками или дольками на 4-6 частей и обжарить до полуготовности. Репчатый лук нашинковать, морковь и петрушку нарезать кубиками. Нарезанные овощи смешать и пассеровать до готовности. Картофель смешать с пассерованными овощами, влить томатный сок, добавить лавровый лист, душистый перец горошком и тушить до готовности картофеля. За 5-8 минут до готовности положить зеленый горошек с отваром. При подаче тушеные овощи посыпать нарезанной зеленью.

Русский разносол

Отварной картофель, квашеная капуста, соленые огурцы, соленые грибы, соленые помидоры, маринованный лук, квашеная морковь, зелень.

Можно по желанию дополнить блюдо и другими соленьями и маринованными овощами и фруктами.

В этом и некоторых других рецептах мы сознательно не указываем количество ингредиентов, так как в этом по большому

счету нет необходимости.

Картофель и соленые огурцы нарезать кружками, крупные грибы разрезать пополам, помидоры класть целиком, лук нарезать кольцами. Все продукты красиво выложить на блюдо, окропить подсолнечным маслом, украсить зеленью.

Картофельный салат с солеными грибами и огурцами

3 картофелины, 2 огурца, 200 г соленых грибов,1 луковица, растительное масло, сахар, соль по вкусу.

Соленые грибы слегка промыть в холодной воде и откинуть на друшлаг. Отварной картофель, грибы, огурцы и репчатый лук нарезать кусочками. Все перемешать, добавить соль и сахар, заправить маслом. Выложенный на блюдо готовый салат можно посыпать измельченным укропом.

Картофельные ленивые вареники

10 картофелин, 2 луковицы, растительное масло. Для теста: 200 г воды, мука, соль.

Отварить картофель. Слив воду, потолочь и добавить спассерованный на растительном масле лук.

Тесто: в миску с мукой добавить соль, теплой воды и замесить тесто не сильно крутое, но чтобы не липло к рукам. Вымешивать тесто 2-3 мин. и оставить на 5-10 мин. Разрезав тесто пополам, раскатать на тонкие пласты и нарезать на мелкие кубики или ромбики. Сварить в подсоленной кипящей воде.

В подготовленный картофель, помешивая, добавлять маленькими порциями, предварительно процеженные через друшлаг, кубики из теста.

Отдельно можно подать к столу чесночную заправку.

Чесночная заправка: на 0,5 стакана картофельного отвара, или отвара, оставшегося от сваренного теста, или кипяченой воды (можно все вместе понемногу) 6 зубчиков чеснока, растертых с солью и молотый перец.

Картофельные котлеты с рисом

800 г картофеля, 1 стакан риса, лук репчатый - 1 шт., морковь средняя - 2 шт., соль, молотый черный перец, зелень петрушки.

Картофель отварить, очистить и натереть на крупной терке. В подсоленной воде сварить рассыпчатый рис. Репчатый лук и морковь спассеровать на растительном масле. Картофель соединить с рисом, луком и морковью, добавив соль, молотый черный перец и зелень петрушки. Массу тщательно перемешать и выдержать в течение 30 минут. Из массы сформировать котлеты, запанировать в муке и сухарях и обжарить на сковороде.

Картофельные пирожки с капустой

6 шт. отварного картофеля, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка растительного масла, 1 шт. репчатого лука, соль, молотый

черный перец по вкусу.

Сваренный картофель в горячем виде пропустить через мясорубку или потолочь, добавить муки и перемешать. Капусту порубить, поджарить с растительным маслом, добавив обжаренный лук; в конце, когда капуста будет готова, перемешать с мелко нарезаной кинзой. Картофельную массу разделить на круглые лепешки, положить на них капустный фарш и сформировать пирожки. Обвалять их в муке или сухарях и поджарить.

Картофельный пирог

На 5-6 картофелин: 50 г сливочного масла, 1/2 стакана панировочных сухарей, капуста тушеная 1/2 кг.

В кипящую воду положить картофель, так, чтобы вода слегка покрывала его. Когда картофель будет готов, слить воду и потолочь, сделав густое пюре. Половину его положить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, Затем положить тушеную капусту, можно любой другой фарш, накрыть оставшимся слоем пюре смазать сверху маслом и запечь в духовке.

Пельмени и вареники

Несмотря на то, что в продаже появились множество видов готовых замороженных пельменей, мы сохраняем рецептуру теста и увещиваем наших чиатетлей не поддаваться на соблазны пищепрома, а готовить пельмени и вареники самим. Так вы, во-первых, будете помнить первозданный вкус этого прекрасного древнесибирского угощения (по последним данным именно от сибирских кочевых племен китайцы взяли рецепт этого дивного блюда), а во вторых убережете желудки и зубы от загадок и тайн. Одним моим знакомым, купившим в магазине готовые вареники с вишней, весь вечер пришлось дружно выплевывать содержавшиеся в них косточки...

Пельмени русские постные и скоромные

Тесто: 1 стакан воды, соль по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла, мука.

Фарш I способ: сырой картофель, репчатый лук, чеснок.

Фарш II способ:отварная фасоль, 1 луковица, соль и перец по вкусу.

Фарш III способ: говядина, свинина, баранина, лук репчатый, чеснок 2-3 зубчика, зелень, соль и перец по вкусу.

Фарш по I способу: сырой картофель, репчатый лук, чеснок пропустить через мясорубку, добавить соль, душистый перец по вкусу, немного растительного масла без запаха.

Фарш по II способу: вареную фасоль заправить жареным луком, добавить соль и перец по вкусу.

Фарш по III-IV и другим способам: говядину, свинину, баранину прокрутить через мясорубку с луком, чесноком, зеленью. Можно делать пельмени с фаршем, смешанным из двух или трех сортов мяса или же только из одного сорта. В любом случае будет очень вкусно!

Насыпать горкой муку, сделать посредине воронку, куда влить воду, масло и соль. Замесить и хорошо вымесить тесто. Слегка присыпав мукой оставить его на 5-10 минут в покое. Затем разделить на 2 части, из каждой раскатать колбаски. Каждую колбаску нарезать на небольшие кусочки, обмакнуть в муке и раскатать на круглые лепешки. В каждую лепешку положить фарш, защипнуть края и положить на холод.

Когда пельменей будет вылеплено достаточное количество, надо сварить их в кипящей подсоленной воде. Варятся они до тех пор, пока не всплывут - вот индикатор готовности, после чего надо вынуть их шумовкой и сбрызнуть растительным маслом без запаха или спассерованным на растительном масле луком.

Вареники ленивые из картофеля

5-6 штук отварного картофеля, 5 ст. ложек манной крупы, 1 ст. ложка муки, 1 луковица.

Из горячего отварного картофеля сделать пюре, насыпать 5 ст. ложек манной крупы.Оставить немного постоять. Досыпать немного муки. Из теста скатать колбаску, порезать ее на маленькие кусочки, каждый кусочек обвалять в муке и скатать. Отварить в подсоленной воде. Спассеровать луковицу на растительном масле, вареники вынимать из воды и класть в поджаренный лук. Можно посыпать мелко нарезанным чесноком.

Вареники с капустой по-украински

Из муки, воды и соли (можно немножко растительного масла) заместить тесто, чтобы не прилипало к доске. Оставить на 10-15 минут. Затем раскатать в пласт, вырезать кружочки и, положив на каждый из них фарш, защипать края.

Приготовление фарша: рубленую квашеную капусту слегка потушить, добавив мелко нарезанную морковь и репчатый лук, обжаренные на растительном масле.

Перед подачей вареники отварить в кипящей подсоленной воде, добавив лавровый лист. Подавать на стол с обжаренным на растительном масле луком.

Вареники с картошкой и баклажанами

Отварить картофель и потолочь, добавить пассерованный репчатый лук. Баклажаны промыть и неочищенными нарезать мелкими кубиками, засыпать солью и поставить под гнет, чтобы стекла горечь. Затем слить образовавшуюся жидкость и поджарить баклажаны на растительном масле. Готовые

баклажаны смешать с картофелем и луком.

Заместить тесто из воды, муки и соли, раскатать и лепить как обычные вареники.

Вареники с яблоками

Тесто: делается, как на пельмени.

Фарш: Яблоки натереть на крупной терке (лучше кисловатые). На каждую лепешку положить немного сахара и яблок.

Варить обычным способом.

Блюда из круп и риса

Для более равномерного прогрева плов лучше готовить в кастрюле с толстым дном. Соотношение риса и воды (1/1 - 1/1.5) может меняться в зависимости от сорта риса. Ориентироваться следует на то, чтобы вся вода в кастрюле выпарилась и осталось одно масло. Только тогда рис будет рассыпчатым.

Отварной рис I способ

В кастрюле поджарить на растительном масле несколько небольших луковиц, всыпать туда промытый рис, немного поджарить его и прибавить слегка подсоленной горячей воды. Кастрюлю плотно прикрыть крышкой и держать в течение 20 минут на слабом огне.

II способ

Промытый рис залить водой, добавить соли, немного сока лимона, растительного масла и в течение часа варить на слабом огне. Готовый рис выложить на блюдо, украсить ломтиками тонко нарезанного помидора.

Плов I способ

На 2 стакана риса: 4 стакана воды, 2 больших моркови, 2 большие головки лука, 1/4 стакана растительного масла, можно зелень сельдерея, регана, 3-4 зубчика чеснока.

В хорошо разогретое масло положить нарезанный кольцами лук, через 3 мин. положить нарезанную соломкой морковь. Затем налить 4 стакана холодной воды, довести до кипения и дать прокипеть 3 мин. Посолив по вкусу, добавить предварительно промытую крупу. Варить на сильном огне без крышки пока не выкипит вода с поверхности крупы. Убавив огонь, накрыть крышкой и довести до готовности в течение 3-5 мин. Добавить мелко нашинкованный чеснок и зелень.

Плов из пшена с картофелем

2 луковицы, 2 моркови, 1 стакан пшена, 3 шт. картофеля, 2 стакана воды, соль по вкусу.

Спассеровать в чугунке или в кастрюле с толстым дном мелко шинкованный лук. Через 2-3 минуты добавить мелко нарезанную морковь и пассеровать еще 3 минуты. В пассерованные овощи

влить 2 стакана холодной воды. Как только закипит вода положить мелко нарезанный кубиками картофель и промытую крупу, посолить по вкусу и на медленном огне довести до готовности.

Плов с горохом

1 стакан гороха, 2 большие луковицы, 3-4 моркови,5 ст. ложек растительного масла, 2 стакана риса.

Горох замочить и сварить отдельно. Спассеровать шинкованный лук и морковь, залить четырьмя стаканами холодной воды. Как только вода закипит посолить и положить вареный горох. Через 10 минут засыпать 2 стакана промытого риса и поставить на большой огонь, пока не исчезнет сверху вода. Затем накрыть крышкой, сделать медленный огонь и довести до готовности.

Чечевица с чесноком и луком

1,5 стакана чечевицы, 6-7 стаканов воды, 5 долек чеснока (или 2-3 головки лука), лавровый лист, томатный соус.

Чечевицу замочить на 2-3 часа в холодной воде, затем сварить с 6-7 стаканами воды, чтобы к концу варки осталось немного жидкости. за 10 минут до готовности посолить, положить 5 долек мелко нарезанного чеснока или 2-3 головки лука, лавровый лист и заправить томатным соусом.

Эту же чечевицу можно приготовить с рисом. Отдельно отварить рис и соединить его с чечевицей.

Пшенная каша

На 1 стакан пшена - 1 стаканом воды, 1-1,5 стакана соевого молока, 1 ч. ложка сахара, соль, 1 ст. ложка растительного масла.

1 стакан пшена заливают 1 стаканом воды, солят и варят до загустения, затем добавляют 1-1,5 стакана соевого молока, соли, ложку сахара, ложку растительного масла и ставят на 30 минут для упаривания.

Подавать с маслом(каким?) или соевым молоком. Эту кашу можно готовить с изюмом, курагой или черносливом, которые кладут сверху каши не размешивая за 15 минут до конца варки.

Пшенная каша с овощами

На 1 стакан пшенной крупы, 2 луковицы, 2 моркови, 3-4 картофелины, 2 стакана воды.

В посуде с толстым дном спассеровать мелко нарезанные лук и морковь. Затем залить 2 стакана воды. Как вода закипит, посолить, добавить нарезанный кубиками картофель и пшенную крупу. Довести до готовности и снять с огня.

Рассыпчатая гречневая каша

На 1 стакан гречневой крупы, 1 ст. ложка растительного масла, 2 луковицы, 2 стакана воды, соль.

Поджарить гречневую крупу на растительном масле до красна, затем залить кипящей водой и, дав постоять 10 минут, слить. Переложить крупу в кастрюлю или горшок и залить кипятком в таком количестве, чтобы на 3 пальца покрыть крупу выше ее объема, положить соль, растительное масло без запаха, закрыть крышкой и поставить в духовку на 2-2,5 часа.

Овощные закуски

Рагу из овощей и картофеля

1-2 средних кабачка, 5-7 шт. картофеля, 2-3 головки репчатого лука, 2 моркови, 1 корень петрушки, 0,5 головки небольшого чеснока, томат-пюре, соль, зелень по вкусу.

Сырой картофель нарезать дольками или кубиками, посолить и обжарить. По отдельности пассеровать до мягкости нарезанные репчатый лук, морковь, петрушку. Картофель, пассерованные овощи положить в кастрюлю, влить томатный соус и тушить 15-20 мин. Затем добавить нарезанные кубиками и обжаренные до полуготовности очищенные кабачки и продолжать тушить в течение 20-30 мин. За 5-10 мин. до готовности положить мелко нарубленный или растертый с солью чеснок. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Рагу из овощей

Морковь, репа, капуста (цветная, белокочанная), стручки фасоли, репчатый лук, картофель, зеленый горошек.

Для рагу могут быть использованы различные овощи в зависимости от сезона: морковь, репа, капуста (цветная, белокочанная), стручки фасоли, репчатый лук, картофель, зеленый горошек.

Очищенные, вымытые овощи режут кубиками или дольками. Картофель, лук можно слегка обжарить, а лучше положить сырыми. Приготовленные овощи сложить в кастрюлю, залить томатным соусом, подсушенную муку можно добавить в рагу за 10 минут до окончания тушения. Тушить на слабом огне 30 минут. За 10 минут до конца тушения положить лавровый лист, досолить. В готовое рагу можно добавить вареную фасоль.

Рагу овощное из баклажан

6-8 картофелин, 2-3 баклажана, 1 головка репчатого лука, 2-3 помидора, 2-3 болгарских перца, растительное масло, соль, перец молотый, зелень по вкусу.

Очищенные и промытые картофель, баклажаны, репчатый лук нарезать кубиками, посолить, посыпать молотым перцем и обжарить. Добавить нарезанные дольками свежие помидоры, нарезанный соломкой сладкий болгарский перец и закрыть крышкой, припустить до готовности. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Рагу овощное из кислой капусты и риса

На 3 л воды: 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 3 картофелины, 1 ст. ложка томат-пасты, 1 стакан риса, 1 стакан квашеной капусты, зелень.

Если капуста сильно кислая - промыть в холодной воде. Лук и морковь мелко нашинковать и спассеровать на растительном масле, положить в кастрюлю с толстым дном. Ту да же положить картофель, нарезанный кубиками, томат; размешать и залить водой. Когда вода закипит, посолить, положить рис, квашеную капусту и довести до готовности. Перед тем, как снять с огня положить зелень.

Перец фаршированный

1 кг болгарского перца, 2 головки репчатого лука, 2 моркови, 2 корня сельдерея, 2 картофелины, 2 помидора, 4 дольки(зубка) чеснока, 4 ст. ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Очистить и нарезать мелкими кубиками лук, морковь, корень сельдерея. Посолить и тушить с растительным маслом и таким-же количеством воды. Довести до полуготовности, добавить мелко нарезанные картофель и помидоры. Размешать фарш, довести до кипения и снять с огня, добавить измельченный чеснок и зелень петрушки. Наполнить фаршем стручки, уложить фаршированный перец на противень, предварительно добавив в него воду и измельченные на терке помидоры. Сбрызнуть перец растительным маслом и запечь в духовке.

Перец фаршированный картофелем и овощами

1 кг болгарского перца, 1 шт. репчатого лука, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 3-4 шт. картофеля, 4-5 помидор, 3-4 зубчика чеснока, петрушка, растительное масло.

Лук, морковь и сельдерей нарезать мелкими кубиками, добавить мелко шинкованный вареный картофель, нарезанные помидоры. Размешать и довести до кипения. В фарш добавить мелко нарезанные петрушку и чеснок. Перец наполнить фаршем, уложить на противень, добавить немного воды и измельченные помидоры, сбрызнуть растительным маслом и запечь в духовке.

Помидоры, запеченые в булочках

На 4 булочки (по 50 г каждая): 2 средних помидора, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.

Булочки разрезать так, чтобы верхняя часть была меньше нижней, из нижней части вынуть мякиш, наполнить фаршем, накрыть верхушкой булочки, смазать маслом, поместить на протвень и запечь в духовке в течение 10-15 мин.

Фарш: мелко нарезать лук, спассеровать на растительном масле, добавить очищенные от кожицы нарезанные помидоры, посолить и потушить 5 минут, затем смешать с размоченным в

воде мякишем.

Помидоры, фаршированные сухарями

На 1 стакан толченых сухарей из пшеничного хлеба: 4 помидора, 4 ст. ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, зелень петрушки, соль, молотый душистый перец.

Толченые сухари из пшеничного хлеба смешать с мелко рубленой зеленью петрушки, заправить маслом, рубленым чесноком, солью и перцем. Тщательно перемешать, срезать с помидоров крышечки, наполнить подготовленной смесью, острожно накрыть срезанными крышечками, уложить на протвень или сковороду, смазать помидоры маслом и запечь в духовке.

Помидоры, фаршированные хлебной начинкой

На 200 г хлебной начинки: 6 средних помидоров, растительное масло, соль, молотый душистый перец.

Начинка: Кусочки пшеничного и ржаного хлеба размочить в воде, хорошо отжать и смешать с мелко нарезанными и слегка обжаренным на растительном масле луком, добавить мелко рубленую зелень укропа и петрушки, соль и перец. Все тщательно перемешать.

Помидоры вымыть, срезать с них сверху крышечки и острожно вынуть сердцевину. Наполнить помидоры хлебной начинкой и накрыть срезанными крышечками. Сложить их в кастрюлю, смазанную растительным маслом и слегка потушить. Сердцевину помидоров протереть и приготовить томатный соус. Залить этим соусом помидоры, посолить, поперчить и тушить до готовности.

Помидоры, фаршированные рисом

1 кг помидор, 1 луковица, 1 небольшая морковь, 1/2 стакана риса, 400 г воды, петрушка, растительное масло.

Помидоры разрезать поперек и, удалив мякоть, посолить. Мелко нарубленнй репчатый лук и нашинкованную морковь спассеровать, добавить рис, соль, воду и варить до готовности риса. Затем добавить зелень петрушки и черный перец. Помидоры наполнить фаршем, положить на противень, добавить немного горячей воды, растительного масла и запечь в духовке.

Перец, фаршированный рисом

1 кг болгарского перца, 4-5 головок лука, 3-4 моркови, 1 стакан риса, 3-4 помидора, 1/2 пучка нарезанной зелени петрушки.

У болгарского перца обрезать верхушки вместе со стеблем, вычистить семена. Нарезать лук, измельчить на терке морковь, посолить по вкусу, добавить 1 стакан риса, 3-4 помидора, измельченных на терке и 1/2 пучка нарезанной зелени петрушки. Все хорошо размешать и полученным фаршем наполнить стручки

перца. Уложить в кастрюлю, залить томатным соусом и тушить на медленном огне 20-30 минут.

Пхали

0,5 кг капусты или свеклы, или баклажанов, или фасоли стручковой (можно суповой), 1 стакан грецких орехов (можно фундук), 2 ст. ложки сока лимона, 2-3 пучка кинзы, 1-2 пучка зеленого лука (можно репчатый лук), специи по вкусу.

Капусту или фасоль, или свеклу хорошо отварить. Перекрутить через мясорубку капусту и орехи, если свекла - натереть на мелкую терку. Кинзу и зеленый лук мелко нарезать и соединить с капустной массой, посолить, добавить лимонный сок, специи и хорошо вымешать. Настоять в холодильнике 3 часа. Можно подавать как самостоятельное блюдо или бутерброды, намазанные на хлеб.

Соус овощной

2 луковицы, 2 моркови, 8 средних картофелин, 10 стручков фасоли, 2 баклажана, половина кабачка, 200 г капусты, 2-3 болгарских перца, половина пучка петрушки, 1-2 ветки регана, 4 зубка чеснока, по желанию можно добавить 2-3 помидора и 1 лавровый лист.

Порезать овощи: лук - кольцами, морковь - полукольцами толщиной 0,5 см, картофель - полукольцами толщиной 1 см, фасоль - квадратами, баклажан очистить и нарезать кольцами, кабачок - на четвертинки, капусту - квадратами, болгарский перец - кольцами, помидоры - кольцами.

В этой последовательности уложить овощи в посуду, посыпая каждый слой солью; залить водой слегка прикрыв овощи. Поставить соус на огонь, не помешивая. За 5 мин до конца варки посыпать свеху овощей мелко нарезанные зелень, чеснок и лавровый лист. Соус также будет вкусным если не будет доставать каких-либо компонентов.

Соус овощной с рисом

1 луковица, 1 морковь, 5 картофелин, 1 болгарский перец, полстакана риса, 2-3 зубка чеснока.

В чугунке на растительном масле спассеровать лук, нарезанный кубиками, натертую на крупной терке морковь и нарезанный кубиками картофель. Залить 3 литрами воды и когда закипит посолить и добавить промытый рис. Слегка не доведя рис до готовности добавить нарезанный кольцами болгарский перец, мелко шинкованный чеснок, лавровый лист.

Соус с картофелем и помидорами

1 л воды, 4 помидора, 1 луковица, 8 картофелин, 1 болгарский перец, 2 зубка чеснока, 5 столовых ложек растительного масла.

В толстостенную посуду налить масла и спассеровать лук, нарезанный полукольцами, затем добавить помидоры (полукольцами) и картофель (нарезанный крупными кубиками). Тушить все овощи при закрытой крышке, пока помидоры не пустят сок. Затем посолить, добавить воды и довести до готовности. За 3 мин. до готовности положить болгарский перец, нарезанный кольцами. Перед тем, как снять с огня, положить в соус нарезанный чеснок.

Соус томатный

1/2 стакана томат-пюре, 1/2 ст. ложки муки, 1 шт. небольшой моркови, 1 шт. небольшой луковицы, 1 корень петрушки, растительное масло, соль.

Морковь, корень петрушки (или сельдерея), лук очистить, мелко нарезать и жарить на растительном масле, добавив во время жаренья муку. Затем положить томат, размешать, развести стаканом воды и варить на слабом огне 5-10 мин. После окончания варки соус протереть, посолить и размешать.

Тефтели овсяно-ореховые

1 стакан грецких орехов, 200 г соевого сыра, 200 г "геркулеса", чеснок, лук по вкусу.

"Геркулес" перемолоть через мясорубку, добавить протертый соевый сыр, орехи, лук, чеснок, воду чтобы была вязкая густая консистенция и немного панировочных сухарей. Сделать шарики и жарить в масле. Затем положить в томатную подливу и варить 20-30 минут.

Тыква с овощным фаршем и хлебом

На 3 стакана тертого ржаного хлеба: 1 небольшая тыква, 1 стакан риса, 3 помидора, 1 большая луковица, 3 зубчика чеснока, соль, перец по вкусу.

Очистить небольшую тыкву, разрезать пополам, вынуть содержимое и начинить смесью из предварительно замоченного риса, нарезанных кубиками помидоров, мелко нарезанной и обжареной луковицы, рубленого чеснока, соли и перца. Нафаршированые половинки тыквы густо посыпать тертым хлебом, сложить в кастрюлю, залить небольшим количеством воды, добавить растительное масло и довести до готовности в духовке на сильном огне в течение 15-20 минут.

Фасоль с рисом

1 стакан фасоли, 1 головка лука или 3 зубчика чеснока, 1/2 стакана риса, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка лимонного соком.

Отварить 1 стакан фасоли, добавив 1 головку лука или чеснока, нарезанные ломтиками и посолить по вкусу. отдельно отварить 1/2 стакана риса. Соединить фасоль и рис и смешать с

тремя пучками мелко нарезанной зелени петрушки. Хорошо подлить немного соуса. Перед подачей к столу немного полить растительным маслом (желательно рафинированным) и лимонным соком.

Фасоль тушеная

300 г стручковой фасоли, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 4-5 ст. ложек растительного масла.

Лук репчатый мелко порезать и слегка обжарить на растительном масле, добавить мелко нарезаную фасоль, воду и тушить при закрытой крышке до готовности фасоли, пока не выпарится вся вода. Перед тем, как снять с огня посолить и добавить мелко нарезанный чеснок.

Соленья и маринады

Исторически сложилось так, что недостаток традиционных восточных пряностей на столе русская народная кулинария восполняла обилием крепко посоленных и запасенных впрок овощей.

В старину каждую осень в русских, как дворянских, так и крестьянских домах квасили капусту. Рубка капусты, по словам современника, походила на "какое-то языческое празднество".

В городах, городках и селах в сезон все женщины собирались на "капустку". "Старушки обрубали вилки, мальчишки подхватывали и ели кочни, а девушки и молоденькие женщины рубили капусту, напевая разные песни. Известно, что русская натура и труд, и радость, и горе, - все запивает песнями, от которых и труд облегчается, и радость оживляется, и горе убаюкивается. Бывало, звонкие голоса певиц далеко разливаются по улицам и невольно влекут прохожих в знакомые им дома. По окончании рубки всех гостей угощали обедом, чаем, и потом начиналась пляска". (И.Т. Калашников. "Записки иркутского жителя").

Кроме капусты и чеснока солили огурцы, свеклу, репу, заготавливали впрок дары лесов, урожай садов и огородов.

Соленые и малосольные огурцы

10 кг мелких огурцов, 30-40 листьев черной смородины, пучок стеблей укропа, 4-5 головок чеснока, тертый хрен по вкусу, соль (50 г на 1 л воды).

Выдержанные в течение нескольких часов в ледяной воде огурцы хорошо промыть, удалить плодоножки, проколоть вилкой в нескольких местах и сложить в неокисляющуюся (эмалированная, стеклянная и т.п.) посуду, пересыпая тертым хреном, резаным чесноком и перекладывая стеблями укропа и листьями смородины. Залить огурцы горячим солевым раствором. Сверху огурцов положить деревянный кружок, на кружок - гнет.

Для гнета лучше всего подобрать большие округлые камни, что встречаются по берегам рек. Спустя два дня и целую неделю после Вы сможете лакомиться так называемыми "малосольными" огурчиками, т.е. не совсем солеными. Спустя неделю они полностью просаливаются. Такие огурцы называются "солеными".

Огурчики особенно вкусны, если их подать к разварному молодому картофелю.

В русской кухне существует множество способов засолки огурцов. В каждой местности и даже в каждом доме их солят по-своему. Довольно оригинальным способом является засолка огурцов в тыкве. Делать это нужно так.

Взять небольшую тыкву, срезать аккуратно верхушку, вычистить всю внутренность, но так, чтобы стенки остались не тоньше верхушки. После этого можно укладывать огурцы, перекладывая их эстрагоном, майораном, чабрецом или другими травами, какие кто любит. Каждый слой огурцов пересыпать солью.

Когда тыква будет наполнена, сверху уложить душистые травы и накрыть тыкву срезанной верхушкой, которую аккуратно пришпилить деревянными гвоздиками толщиной в спичку. Уложить тыкву (или тыквы) в бочонок так, чтобы они не опрокинулись. Заполнить пустоты огурцами, налить холодный рассол, положив на ведро воды 600 г соли. Добавить отвар дубовой коры (на 2 ведра рассола 1 ведро отвара). Отвар готовят так: на 1 ведро воды положить 400 г сухой коры и кипятить, пока не выкипит пятая часть жидкости.

Приготовленные таким образом огурцы долго остаются хрустящими и очень приятны на вкус.

Соленые фаршированные огурцы

4 соленых огурца, 200 г филе судака или трески, ломтик пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки молока, 1 небольшая луковица, 2-3 дольки чеснока, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 ст. ложка томатной пасты, зелень петрушки или укропа, соль и перец по вкусу.

Приготовить фарш: вареное филе рыбы без кожи и костей пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, добавить соль, перец и снова пропустить через мясорубку. Затем добавить сливочное масло и хорошо перемешать. Соленые огурцы разрезать вдоль пополам, удалить семена, наполнить рыбным фаршем и половинки сложить, придав вид целого огурца.

Приготовить соус: лук мелко нашинковать, поджарить на подсолнечном масле, добавить томатную пасту и, помешивая,

хорошо прогреть. После этого в сковородку положить мучную пассеровку, рубленый чеснок, перец, влить 1/2 стакана бульона, в котором варилась рыба, и прокипятить 5-10 минут.

Фаршированные огурцы уложить в широкую кастрюлю, залить соусом, накрыть крышкой и тушить 5-10 минут. Затем снять с огня и остудить.

Перед подачей огурцы посыпать зеленью петрушки или укропа.

Соленые огурцы по-крестьянски

3-4 соленых огурца, 3-4 помидора, 1 головка репчатого лука, 2 ст. ложки подсолнечного масла, зелень петрушки, перец по вкусу.

Соленые огурцы очистить от кожицы и нарезать. Добавить к огурцам нарезанный кольцами репчатый лук, зелень петрушки, молотый черный перец и заправить подсолнечным маслом. Огурцы уложить горкой, украсить зеленью петрушки и кольцами репчатого лука, вокруг огурцов красиво уложить нарезанные дольками помидоры.

Яблоки моченые

1 ведро яблок кислых сортов, 2 ведра рассола.

Для приготовления рассола: 2 ведра воды, листья черной смородины, 1 стакан ржаной муки, 1 стакан сахара, 1/2 стакана соли.

Чаще всего яблоки замачивают вместе с капустой, перекладывая ее рядами яблок. Но можно замочить яблоки и отдельно.

Для замочки используйте яблоки кислых сортов.

Если дубовая бочка, в которой Вы будете заквашивать яблоки, новая, то необходимо замочить ее для удаления дубильных веществ. Для этого заполнить бочку водой и менять ее через каждые 3-4 дня на протяжении 2-3 недель. Затем бочку доверху наполнить кипящим содовым раствором (на ведро воды 20-25 г каустической или 50-60 г кальцинированной соды) и выдержать 15-20 минут. Перед тем как заполнять бочку, ее следует несколько раз промыть холодной водой и ошпарить кипятком, а дно и стенки бочки выстлать слоем чисто вымытой и ошпаренной кипятком пшеничной или ржаной соломы.

Яблоки перебрать, отбросив гнилые, битые и червивые, вымыть, сложить в бочонок, перекладывая каждый ряд листьями черной смородины (к листьям смородины можно добавить листья вишни, мяту, зелень сельдерея или пастернака).

Для приготовления рассола 1 стакан ржаной муки заварить 1/2 л крутого кипятка, хорошенько размешать, дать отстояться, после чего жидкость слить и добавить к остальной, полагающейся

по рецептуре воде. Добавить соль, сахар и вновь размешать. Заполнив бочку, укрыть яблоки сверху слоем соломы и накрыть деревянным кружком с гнетом. Для гнета лучше всего подыскать большие округлые камни, что встречаются по берегам речушек.

Процесс брожения лучше всего протекает при температуре 18-20°С. Уходит на это около недели. Затем бочку, если это необходимо, долить рассолом и поставить в подвал или другое холодное помещение.

Через 30-40 дней, когда яблоки приобретут янтарно-желтый цвет, они готовы к употреблению. Хранить их следует при температуре не выше 5°С.

Подают моченые яблоки на закуску и в качестве гарнира ко вторым мясным блюдам.

Квашеная капуста

На 4 кг капусты, 100 г соли, 150 г моркови.

При желании к капусте можно добавить: 500 г яблок кислых сортов, 1 стакан ягод клюквы или брусники, 1 ч. ложку семян укропа, 1 ч. ложку семян тмина.

В старину капусту в России квасили целыми деревнями. Эта пора приходилась на позднюю осень. Живописную картину представляла собою русская деревня при заготовках капусты. По всей деревне слышался стук сечек о корыта. Для рубки капусты в каждом доме имелось особое корыто, которое для многих целей не употреблялось. Делались эти корыта из толстых досок. Но самые лучшие выдалбливались из липового или дубового бревна. В помещичьих домах такие корыта были очень длинными. При рубке капусты на каждое из них ставилось по 10-14 женщин.

Рубка капусты была истинным праздником для деревенских мальчишек, да и молодежи вообще. Ни для кого не секрет, что дети (да и многие взрослые) очень любят грызть кочерыжки. Во время рубки капусты по целым дням не отходили они от своих матерей и едва ли ели что-либо другое, кроме кочерыжек.

Прошли сотни лет, а рецепт квашения капусты практически не изменился.

Прежде всего нужно иметь в виду, что наиболее подходящими для квашения являются поздние сорта капусты.

Сначала каждый кочан необходимо обмыть и зачистить от испорченных и вялых листьев. Вырезав кочерыжки, изрубить каждый кочан сечкой или нашинковать.

Нашинкованную капусту тщательно перемешать с солью и нашинкованной морковью. Делать это следует в деревянной или эмалированной емкости. При всех обстоятельствах необходимо соблюдать пропорцию соли: на 1 пуд капусты - 1 фунт соли. Т.е. на 16 кг капусты - 400 г соли. Или на 4 кг капусты - 100 г соли.

Соблюдайте ее и вы будете избавлены пересолить или недосолить капусту.

Если дубовая бочка, в которой вы будете заквашивать капусту, новая, то необходимо замочить ее для удаления дубильных веществ. Для этого заполнить бочку водой и менять ее через каждые 3-4 дня на протяжении 2-3 недель. Затем бочку наполнить доверху кипящим содовым раствором (на ведро воды 20-25 г каустической или 50-60 г кальцинированной соды) и выдержать 15-20 минут. Перед тем, как заполнять бочку, ее следует несколько раз промыть холодной водой и ошпарить кипятком.

Подготовленную капусту уложить в кадку или бочонок, трамбуя каждую новую порцию деревянной толкушкой или другим тупым предметом до тех пор, пока из нее не выступит обильный сок. При желании в капусту можно положить и другие приправы - анис, душистый перец, лавровый лист.

Всегда очень вкусным получаются целый кочан или его половинка, уложенные в нашинкованную капусту. У целых кочанчиков следует удалить кочерыжку и в углубление засыпать соль. На дно бочки и сверху капусты положить слой зеленых капустных листьев. Сверху накрыть капусту хлопчатобумажной белой тканью, на которую положить деревянный кружок с гнетом. Для гнета лучше всего подобрать большие округлые камни, что встречаются по берегам речушек.

Через некоторое время под тяжестью гнета капуста осядет и покроется рассолом. Если рассол не выступил, груз следует увеличить, иначе верхние слои капусты испортятся. Процесс брожения лучше всего протекает при температуре 18-20°С. Длится он около недели.

Когда на поверхности начнут показываться пенящиеся пузырьки, капусту необходимо проткнуть в нескольких местах острой длинной палкой (она должна доставать до дна бочки). Через эти проколы будут выходить газы, образующиеся при брожении. Через пару дней нужно сделать новые проколы. Когда капуста приобретет белый или янтарно-желтый цвет, а это обычно бывает через неделю после засолки, ее следует из теплого помещения перенести в погреб, где температура не превышает 5°С.

На этом процесс приготовления можно считать законченным.

Квашеную капусту перед подачей к столу необходимо отжать от рассола и заправить подсолнечным маслом; если капуста очень кислая - добавьте немного сахара. К капусте, которую подают к столу, можно добавить по вкусу: клюкву, бруснику, репчатый лук, моченые яблоки, маринованный сладкий перец.

Мясные закуски

Говядина

Говядина - основа повседневного рациона современного россиянина. Однако не будем забывать, что мясо взрослых животных, особенно отечественного производства и тем более хранящегося в условиях глубокой сухой заморозки несколько жестковато. Поэтому необходимо соблюдать режим тщательной термической обработки - готовить на небольшом огне, в течение длительного времени, не забывать мариновать мясо и шпиговать его разными смягчающими добавками вроде свиного шпика.

Разварная говядина-бульи

1,2-1,6 кг мякоти горбушки огузка, выбить, придать круглую форму, перевязать нитками, опустить в посоленный кипяток, варить от 1 до 2 часов, с пучком зелени, досолить.

Затем нарезать тонкими ломтями поперёк волокон, выложить на блюдо, придать форму цельного куска, посыпать толчёными сухарями.

Точно так же делается "Говядина разварная под соусом из хрена со сметаной", но при этом отваренное мясо надо облить соусом из хрена со сметаной, поставить в духовку.

Готовя производное от этого блюда "Говядину разварную с сыром", следует вначале приготовить картофельное пюре. Говядину вынуть из бульона, разрезать, облить 2 желтками, положить пюре, подрумянить в печи, облить её грибным соусом.

По той же методике готовится и "Рулет из разварной говядины". Готовя его, надо взять говядину от ссека, вынуть кости, отбить говядину пластом, промазать ее поверхность мелко нарезанным и истолченным шпиком, смешанным с раздавленным чесноком, перцем и солью, свернуть ее в рулет, перевязать нитками, отварить и протушить в гусятнице в течение 3-4 часов. Нарезать косыми ломтиками, полить соусом и подать.

Отварная говядина под соусом с хреном

500-600 г говядины, 1 небольшая морковь, 1 корень петрушки, 1 небольшая луковица, перец, соль.

Для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1,5 стакана мясного бульона, 2-3 ст. ложки сметаны, 1-2 ст. ложки тертого хрена.

Мясо (боковую, лопаточную часть или грудинку) целым куском положить в горячую воду, быстро довести до кипения и, сняв накипь, варить на слабом огне. Соль и коренья добавить после снятия накипи. Затем вынуть готовое мясо из бульона и нарезать поперек волокон на ломтики.

Из бульона приготовить соус. Для этого разогреть сливочное масло и обжаривать в нем муку до золотистого цвета, затем

понемногу влить нужное количество бульона и кипятить около 5-8 мин. Добавить сметану, проварить соус и заправить его тертым хреном, солью и небольшим количеством сахара.

Холодное отварное говяжье мясо с помидорами и перцем

300 г отварного мяса, 2 красных сладких перца, 3-4 помидора, 1 небольшая луковица, 1 долька чеснока, 0,5 стакана растительного масла, 1-2 ст. ложки 3%-ного уксуса, рубленая зелень, перец, соль.

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Перец и помидоры нарезать кубиками. Лук мелко нашинковать и положить на мясо. Чеснок толочь в ступке или растирать деревянной ложкой до тех пор, пока не выделится сок.

Тогда добавить растительное масло и приправы и хорошо перемешать. Полить продукты соусом. Перед подачей охладить.

Холодное отварное мясо с грибами и огурцами

300 г отварной говядины, 150 г свежих грибов, 2-3 маринованных огурца, 1 луковица, 2 ст. ложки рубленой петрушки или укропа, 0,5 стакана растительного масла, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, 1/4 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки горчицы.

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Грибы и огурцы нарезать соломкой, лук и петрушку нашинковать и положить горкой на ломтики мяса. Хорошо взбить растительное масло с приправами и залить мясо. Блюдо выставить на холод.

Голова говяжья со сметаной и хреном

1 кг говяжьей головы, 300 г отварного языка, 2 стакани хрена со сметаной, 6 яиц, 1/2 сметаны с квасом, соль.

Голову и язык отварить, нарезать на куски, выложить на тарелку, полить хреном со сметаной, рядом положить нарубленные сваренные вкрутую яйца с чесноком, политые сметаной с квасом.

Пудинг из разварной говядины

0,5 кг отварной говядины, 2 луковицы, 1 ст. ложка масла, 1 стакан сметаны, 2-3 яйца, соль, перец, 1/2 стакана сухарей.

Вареную говядину измельчить, добавить 2 луковицы, поджарить их в 1 ложке масла, поджарить говядину с луком, посолить, влить 1 стакан сметаны, вбить 2-3 яйца, положить перец, 1/2 стакана сухарей, положить в кастрюльку, обмазанную сухарями и маслом, запечь, переложить на блюдо, облить соусом из шампиньонов.

Стуфат по-итальянски

2,5 кг говядины, 100 г шпика, чеснок, красный перец, гвоздика, 100 г сливочного масла, 5 лавровых листков, 3 стакана красного вина, 1 стакан мясного бульона, 1/2 стакана нарезанных

помидоров.

Нашпиговать говядину шпиком, чесноком, красным перцем, гвоздикой, посолить, перевязать мясо нитками, положить в горшок, смазанный 100 г сливочного масла. В горшок положить 5 лавровых листков, влить 2 стакана красного вина, замазать тестом крышку, поставить до утра в остывающую печь. Утром снять с пода, добавить ещё 1 стакан красного вина, 1 стакан мясного бульона, 1/2 стакана нарезанных помидоров, поставить на плиту на слабый огонь, варить до обеда. Вынуть мясо, нарезать ломтями, облить соусом. Вино и помидоры надо положить за 2 часа до обеда.

"Печень" по-гусарски

Для фарша: 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 50 г тёртого швейцарского сыра, перца, соли, 2 желтка, 1/2 стакана панировочных сухарей..

Название этого старинного блюда произошло не от слова "печенка", а от глагола "печь". Так назывался особого рода мясной рулет, который, очевидно очень любили наши гусары.

Постный кусок говядины выбить, посолить, обжарить на вертеле или в печи, порезать наискось тонкими ломтями, переложить фаршем.

Приготовляя фарш, надо измельчить 2 луковицы, положить 1 ложку масла, 50 г тёртого швейцарского сыра, перца, соли, 2 желтка, полстакана сухарей, смешать и нафаршировать им жаркое.

Полученный кусок мяса надо свернуть кольцом (релетом), перевязать ниткой в нескольких местах по всей длине, облить соусом и тушить в кастрюле ещё 30 минут.

Точно так же делается и "Печень по-гусарски с селёдкой", но фарш тут готовится похитрее.

Посолить говядину половиной ложки соли. Положить в кастрюлю 1 луковицу, 2 морковки, 1,5 ложки масла, наверх говядину, тушить. Вынуть, надрезать куски в 8-9 местах и нафаршировать селедочным фаршем (1/2 большой селёдки изрубить, добавить 1 стакан ржаных сухарей, 6 зёрен чёрного и 2 зерна красного перца, 4 перышка зелёного лука, 1 яйцо, 1/2 ложки масла, смешать). Говядину с фаршем перевязать ниточкой, подлить бульона, тушить до готовности. Вынуть мясо, в соус положить 1/2 стакана ржаных сухарей, вскипятить, облить говядину.

Тушеная говядина с грибным соусом

1-1,2 кг мягкой говядины, 100 г шпика, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 3 стакана кипятка, 12 маринованных грибов, 1 ст. ложка масла, 2 ст. ложки уксуса или сока крыжовника.

Отбить молотком большой кусок (1-1,2 кг) мягкой говядины с края, посолить. 100 г шпика нарезать ломтиками, разрезать 1 луковицу на 4 части, положить на дно кастрюли, сверху - говядину и тушить. Затем обсыпать мясо ложкой муки и облить 3 стаканами кипятка, дать вскипеть 2 раза. Переложить говядину в другую кастрюлю, облить соусом.

12 маринованных грибов нашинковать, поджарить в 1 ложке масла, положить в соус, долить 2 ложки уксуса или сока крыжовника.

Говядина, тушеная с красным вином

1,2 кг говядины, 1 луковицу, 1 ст. ложка зелёного лука, 100 г шпика, ветчины, моркови, соли, перца, 2/3 стакана красного вина, 3/4 стакана сметаны, 1/3 стакана бульона, тесто пресное - 100 г, 2 ст. ложки уксуса или сока крыжовника.

Говядину отбить и положить в горшок, добавить 1 луковицу, ложку зелёного лука, на дно и наверх ломтики шпика и ветчины, моркови, соли, перца. Подрумянить говядину, влить 2/3 стакана красного вина, 3/4 стакана сметаны, 1/3 стакана бульона, крышку обмазать тестом, поставить в духовку на 3 часа. Перед отпуском снять с соуса жир, шпик, влить 2 ложки уксуса или сока крыжовника, вскипятить. Мясо разрезать, уложить на блюдо и облить соусом.

Говядина-филей, тушеная с вином

0,8 кг говядины (вырезка), 1 кусок сахара, 2 ст. ложки воды, 100 г шпика, 1 стакан красного вина, 3/4 стакана муки, 2 ст. ложки уксуса или сока крыжовника.

Мясо нашпиговать шпиком, насадить во всю длину на вертел, обжарить на вертеле, поливая маслом и уксусом. Обжечь кусок сахара, развести 2 ложками воды, добавить муки, размешать, влить 1 стакан красного вина, уксус и бульон, облить ими говядину в кастрюле и тушить.

Тушеная говядина-рулет

1 кг говяжьего филея.

Для фарша: 1/2 кг телятины, 4-5 трюфеля (или сморчков), 50 г ветчины, 3 яйца, 1/2 ст. ложки масла, коренья, пряности, соль, перец по вкусу.

1 кг филея отбить молотком, приготовить фарш из телятины с 4-5 трюфелями или сморчками, намазать фаршем мясо, посолить, нарезать ветчину ломтями, разложить на фарш, на него положить омлет из 3 яиц с 1/2 ложки масла. Филей свернуть в трубку, обернуть полотном, обвязать ниткой и положить в кастрюлю со шпиком, кореньями и пряностями, налить водой, тушить. Взять три стакана бульона, положить в него ложку муки, 1/2 ложки масла вскипятить, процедить. Положить рулет на

блюдо и облить этим соусом.

Говядина жареная

400-500 г говядины, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 5-8 долек чеснока, соль и перец по вкусу.

Крупные куски говядины посолить, поперчить, натереть чесноком и обжарить на масле. Обжаренное мясо довести до готовности в духовке, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Ломтики мяса красиво уложить на блюдо, украсить стружкой из свежего хрена, кружочками соленых огурцов, маринованными сливами, зеленью.

Подать к столу, полив соком, выделяющимся при жарке, смешанным с горчицей.

На гарнир - тушеный или жареный картофель.

Говядина по-португальски

1,6 кг говядины, 200 г свиного соленого шпика, 20 г гвоздики, 1 ст. ложка ржаной муки, 50 г топленого сливочного масла, 2 ст. ложки уксуса или соком крыжовника (1/4 стакана), 1 луковица, 2 ст. ложки каперсов, 1 ст. ложка лимонной цедры.

Большой кусок мяса с толстого края нашпиговать шпиком (можно смешать шпик с толченым чесноком), посолить, наперчить, посыпать гвоздикой, ржаной мукой и обжарить на вертеле (рашпере), обливая маслом. Затем сложить мясо в кастрюлю, облить уксусом или соком крыжовника (1/4 стакана), положить луковицу, 2 ложки каперсов, лимонной цедры, тушить. Огарнировать крокетами из картофеля или тушеными грибами.

Говядина филей по-венски

1,5 кг филея, 200 г 3%-ного уксуса, 2 стакана воды, специи, 100 г свиного соленого шпика,

Для соуса: мясной сок, 1/2 ложки муки, 2-3 ложки сметаны.

Выдержать 1,5 кг филея 3-4 дня в уксусе, воде и специях. Потом нашинковать шпиком (100 г), натереть солью, осыпать мукой и жарить на вертеле, поливая маслом, а в конце сметаной. Сок собирать в сотейник, затем всыпать в него 1/2 ложки муки, влить 2-3 ложки сметаны, смешать, вскипятить, облить этим соусом говядину и огарнировать картофелем и салатом.

Заливное из мозгов, ветчины и яиц

500 г мозгов, 400 г ветчины, 6 яиц, 2 кочешка зеленого салата, 2/3 стакана томатного сока, 3-4 ст. ложки зелени петрушки и укропа.

Для соуса: 1 луковица, 100 г пшеничной муки, 20 г желатина, 1,5 стакана мясного бульона, 1/2 стакана сливок, 1/2 стакана сухого белого вина, сахар, соль.

Мозги очистить от пленок и сварить в соленом кипятке, добавив немного уксуса, чтобы вода была чуть кисловатой. Остудить мозги и порезать небольшими кубиками, так же нарезать ветчину. Яйца разрезать вдоль на 8 частей каждое.

Соус приготовить так. Поджарить нарезанный лук до золотистого цвета в 50 г масла, добавить 80 г масла и 80 г муки, размешать не жаря, влить сливки, вскипятить, разбавить горячим бульоном, смешанным с томатным соком, хорошо размешать, снова вскипятить, процедить через сито, добавить разведенный желатин, влить 1/2 стакана сухого белого вина, размешать.

В форму, смоченную холодной водой, влить немного соуса, остудить на льду или в морозильнике до полуготовности, положить форму на бок и, поворачивая ее, остудить соус на стенках формы. Затем положить в форму рядами мозги, яйца и ветчину. Каждый ряд поливать соусом и остужать, посыпая рублеными зеленым салатом и зеленью. Заполнить всю форму, залить сверху соусом и хорошо остудить.

Выложить заливное на блюдо. По краю разложить кружки помидоров с положенными на них кружками яиц. Между ними разместить листики зеленого салата, слегка политого смесью

уксуса с растительным маслом.

Аморетки из костного мозга

На 1 тарелку костного мозга - 1/2 ст. ложки сливочного масла, соль.

Мозги из воловьих костей опустить в кипяток на 3-5 мин., вынуть, обсушить, нарезать, переложить в кастрюлю, залить бульоном, посолить, положить 1/2 ложки сливочного масла и вскипятить на большом огне. Гарнировать шпинатом, щавелем, зелёным горохом и петрушкой.

Подавать горячими.

Говяжий язык заливной

900 г говяжьего языка, 750 г мясного бульона, 25 г желатина, 1 корень сельдерея, 2 луковицы, 2 ст. ложки уксуса, 1 яйцо, 1 лимон, 1 морковь, 1 огурец, 1/4 стакана консервированного зеленого горошка, 2-3 ст. ложки тертого хрена, зелень сельдерея, соль.

Язык ошпарить кипятком, положить в посуду с горячей водой, довести до кипения, варить на медленном огне с добавлением сельдерея, лука, специй. В конце варки посолить. Охладить в холодной воде, снять кожицу, нарезать ломтиками, уложить на блюдо, залить мясным желе (для этого предварительно замоченный и набухший желатин надо растворить в мясном бульоне), дать остыть.

Холодные ломтики языка с цветной капустой и салатом

300-400 г отварного языка, 1 кочан вареной цветной капусты.

Для салата: 200 г вареной свеклы, 1 маленькая луковица, 1 ломтик сельдерея, 1 яблоко, 40 г сыра, 2 ст. ложки кефира, 1 ст. ложка сметаны, пряный соус, свежие огурцы, листья салата, соль.

Нарезать язык поперек волокон на тонкие ломтики и уложить на 4-5 тарелок для холодных закусок, свернув трубочкой или изогнув. Рядом положить целые кочешки цветной капусты и салат. Чтобы приготовить салат, нужно нарезать вареную свеклу соломкой, натереть лук, сельдерей, яблоки и сыр на крупной терке. Украсить порции ломтиками свежих огурцов и листьями зеленого салата.

Язык с маслинами

1 говяжий язык, 300 г консервированных маслин, 10-12 некрупных луковиц, 1 стакан растительного масла, 1 рюмка белого вина, 1 ч. ложка пшеничной муки, 1 лимон, половинка лаврового листа, 4-5 помидоров или 1 ст. ложка томата-пюре, перец, соль.

Залить язык холодной водой и поставить в таком виде на полчаса, чтобы вышла вся кровь, потом промыть в воде с уксусом, чтобы удалить слизь. Поставить варить в подсоленном кипятке.

Когда язык будет почти готов, вынуть его и очистить кончиком ножа от кожицы, потом снова поставить варить. Отдельно приготовить соус: мелко нарезанный лук поставить тушить в закрытой кастрюле с растительном маслом в небольшом количестве подсоленного кипятка. Когда он хорошо протушится, добавить нарезанные ломтиками помидоры или томат-пюре, вино, разведенную холодной водой муку, перец и лавровый лист. Посолить и дать немного прокипеть. Когда язык сварится до готовности, вынуть его, нарезать ломтиками и положить в соус вместе с маслинами. Дать еще немного покипеть и остудить. Подавать к столу с тонкими ломтиками лимона без корочки, уложив их по краям блюда.

Говяжий язык фаршированный

1 говяжий язык, 3 луковицы, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 стакан сметаны, 10 горошин душистого перца, 2 лавровых листа, соль.

Язык отварить с кореньями, очистить, разрезать вдоль не до конца, вырезать немного мякоти, пропустить через мясорубку вместе с частью сливочного масла и белым хлебом, замоченным в молоке, добавить яйцо, перец, рубленую зелень, посолить. Нафаршировать язык, обвязать нитками, уложить на противень, добавить немного сливочного масла и поставить в духовку. Периодически поливать бульоном, в котором варился язык. Тушить около 30 мин. Стакан бульона, оставшеюся после варки языка, хорошо перемешать со сметаной, залить язык, прокипятить. Готовый язык охладить, удалить нитки, нарезать ломтиками, уложить на блюдо, придав форму целого языка. Соус процедить и подать отдельно.

Язык говяжий в кисло-сладком соусе

1 язык говяжий, 1 морковка, 1 корень петрушки, 1 луковица, 3-4 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Язык хорошо промыть, залить холодной водой и варить до готовности с добавлением моркови, петрушки, лаврового листа, перца и лука. Сваренный язык вынуть, опустить в холодную воду, очистить от кожи и снова опустить в горячий бульон.

Язык выложить на блюдо, рядом разместить гарнир, украсить зеленью петрушки.

В качестве гарнира можно подать консервированный зеленый горошек, соленые огурцы, квашеную капусту, маринованный сладкий перец, вареный картофель, отварную морковь.

Ассорти мясное

По 100 г ростбифа, телятины, ветчины, 2 рябчика, 600 г гарнира, 120 г соуса майонез с корнишонами.

Для этого блюда можно использовать вареную ветчину, колбасу, жареную баранину, говядину (ростбиф), жареную птицу и дичь.

Лучше всего составлять ассорти из пяти-шести разных видов мясных продуктов.

Наиболее распространенное сочетание продуктов: говядина, телятина, ветчина, рябчик или куропатка; язык, свинина, колбаса, куры жареные.

Гарнир: салат зеленый или из краснокочаннои капусты, огурцы, помидоры, цветная капуста, спаржа, зеленый горошек, стручки фасоли, маринованные ягоды, яблоки и др. Отдельно можно подать соус хрен с уксусом или соус майонез с корнишонами.

Мясное ассорти с грибами

1,5 стакана мелких маринованных грибов, 5-6 тонких ломтиков ветчины, 5-6 ломтиков свиного жаркого, 100 г копченой колбасы, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 отварные моркови, 3 помидора, 3 соленых огурца, 1 луковица, 2 сладких перца, 1 стакан вареного гороха или консервированного зеленого горошка, 2 ст. ложки растительного масла, сок, отжатый из 1 лимона, зеленый солат, зеленый лук, сахар, соль.

Нарезанные ломтиками мясо, колбасу, яйца, морковь, помидоры, огурец, целые грибы и другие продукты уложить рядами на большое блюдо. Овощи и грибы сбрызнуть соусом, приготовленным из растительного масла и сока. Блюдо украсить листьями салата.

Мясное ассорти с оливками

Нежирная говядина - 400 г., нежирная индейка (при желании заменяется курицей) - 300 г., свинина - 300 г., репчатый лук - 3-4 шт., яйца - 2 шт., майонез - 200-300 г., оливки, соль, чеснок, черный перец.

Разморозить мясо и нарезать некрупными кусочками (примерно как для азу), не смешивая сорта. Разогреть духовку до 200 градусов. Приготовить грубокий лоток или сотейник, в идеале, в нем же потом и подавать на стол. Нарезать лук и чеснок достаточно крупно, иначе они сварятся и испортят впечатление. Приготовить все на столе, чтобы было удобно укладывать компоненты. На дно лотка насыпать слой лука и чеснока, на него уложить первый слой мяса, перемешивая понемногу все сорта. Посолить, поперчить, снова накрыть луком и чесноком, и так далее, пока хватит высоты лотка. Верхний слой лучше оставить мясной. При желании его можно покрыть консервированными шампиньонами в собственном соку, только не в очень большом количестве. Грибы лучше предварительно слегка обжарить с

луком. Полученную в лотке конструкцию тщательно плотно утрамбовать. Это блюдо можно прямо в таком виде, накрыв крышкой, оставить блюдо мариноваться в холодильнике на ночь. А можно запекать и сразу.

Теперь надо приготовить заливку, белую или розовую, на усмотрение повара. Смешать майонез (годится также не слишком свежая сметана, но ее для остроты нужно будет заправить большим количеством специй), яйца, немного соли и перца (если вы используете сметану - немного больше соли и перца, сушеный чеснок и сушеную зелень), тщательно взбить вилкой. Желающие получить розовую заливку могут добавить кисло-сладкий (лучше без крахмала) кетчуп по вкусу.

Медленно вылить заливку в лоток, давая ей возможность просочиться сквозь слои мяса, но не перемешивая. Для полноты эффекта, особенно есть лоток (стеклянная сковорода), в котором можно подавать блюдо на стол сразу, и выбрана розовую заливку, стоит слегка посыпать мясо сверху тертым сыром. Запекать в духовке примерно 30 минут. Наилучший гарнир к этому блюду - рис и овощной салат.

Любители оливок и маслин утверждают, что добавив и того, и другого, можно еще улучшить вкус.

Ассорти мясное холодное

1 кг говядины, ветчины, телятины, языка, 300 г зеленого салата, 250 г свежих мелких огурцов, 0,5 стакана бульона, 3-5 г желатина, 250 г хрена, 1 стакан уксуса, 1-1,5 г сахара, 1,5 г растительного масла, зелень петрушки, укропа, молотый перец и соль по вкусу.

Говядину и телятину очистить от костей, сухожилий и пленок, посолить и поджарить до готовности. Ветчину и язык отварить и очистить от кожи. Приготовить картофельный салат, а также соус хрен с уксусом. Все остывшее мясо нарезать тонкими широкими ломтиками и красиво уложить на холодные тарелки; рядом положить листья салата и огурцы, нарезанные кружками. Отдельно подать соус хрен или майонез, майонез с корнишонами.

Говядина заливная

500-600 г говядины, 2-4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки желатина, 100 г мясного фарша, 5-6 сырых яиц, 1 луковица, 1 морковка, корень петрушки, корень сельдерея, 2 лавровых листа, 10 горошин перца, 2-3 гвоздики, соль и перец по вкусу.

Для гарнира: разные овощи, салат, зеленый лук, соленые огурцы, свежие помидоры, хрен, сметана.

Крупные куски говядины посыпать солью, перцем и обжарить на сковороде со сливочным маслом, луком, морковью и белыми

кореньями. Положить мясо в кастрюлю, подлить 3 стакана бульона или воды и тушить под крышкой на слабом огне. В конце тушения добавить лавровый лист, перец, гвоздику.

Когда мясо станет мягким, охладить его, нарезать поперек волокон на тонкие ломтики. Оставшийся после тушения мясной сок процедить. Часть бульона отлить в чашку, высыпать в нее желатин и оставить для набухания.

Приготовить оттяжку для осветления бульона. Для этого в сырой мясной фарш добавить соль, воду (ее количество должно быть в 1,5 раза больше фарша) и дать настояться около часа. Затем смесь размешать с сырыми яичными белками.

В немного остывший мясной бульон добавить оттяжку и хорошо размешать.

Затем довести до кипения и, уменьшив нагрев (не перемешивая), выдержать около получаса. Когда белки осядут на дно, процедить бульон через ткань.

Набухший желатин соединить с бульоном и хорошо перемешать (но не кипятить) до полного растворения желатина. Затем бульон остудить.

В глубокие тарелки или салатники налить тонкий слой незастывшего желе и охладить. На застывшее желе уложить украшения: ломтики вареных яиц, звездочки и кружочки из вареной моркови, веточки петрушки. Сверху уложить ломтики вареного мяса, залить его желе и оставить на холоде для застывания.

Когда желе остынет, для легкого отделения заливного от посуды опустить ее на 2-3 секунды в горячую воду (так, чтобы вода не переливалась через край посуды). Затем, опрокинув посуду, выложить заливное на тарелку. Вокруг заливного уложить гарнир из соленых огурцов, вареных овощей, маслин, зелени.

Заливное можно приготовить также из языка и телятины.

Говяжьи батончики заливные

650 говядины, 3 стакана мясного бульона, 1,5 ст. ложки желатина, 100 г консервированного зеленого горошка, 1-2 моркови, 1 соленый огурец, 70 г консервированного перца, 2 яйца, 1/3 стакана майонеза, 1 ст. ложка томатного соуса, зелень петрушки, соль.

Говядину отварить целым куском, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Отварную морковь, соленые огурцы, консервированный перец мелко нарезать, смешать с зеленым горошком, заправить майонезом с томатным соусом, хорошо перемешать. На подготовленные ломтики мяса положить фарш и завернуть говяжьи полоски рулетиками, уложить на противень, залить наполовину мясным желе (набухший желатин растворить

в мясном бульоне), дать остыть. Сверху положить кружки вареного яйца, веточку зелени, снова залить желе, охладить до полного остывания. Отдельно подать майонез с измельченными корнишонами и зеленью.

Холодное говяжье жаркое с фруктовым салатом

250 г холодного жаркого, 1 апельсин, 100 г зеленого винограда, 100 г черного винограда, 1 грейпфрут, 0,5 лимона, 1 ч. ложка тертого хрена, 2 листа салата, 3 ст. ложки брусничного компота, 2 ст. ложки апельсинового ликера, 1 ст. ложка рубленого миндаля, сахар по вкусу.

Жаркое нарезать тонкими ломтиками и положить на две порционные тарелки. Апельсин разрезать пополам, вынуть из него мякоть и убрать белые прожилки. Мякоть нарезать кубиками, удалив зерна. Виноград вымыть, дать ему стечь, разрезать ягоды пополам и вынуть из них зерна. Кубики апельсина, виноград и натертый миндаль смешать с лимонным соком, апельсиновым ликером и сахаром. Прикрыть салат и дать ему настояться при комнатной температуре в течение 30 мин. Очистить грейпфрут, убрав белые прожилки. Дольки грейпфрута нарезать мелкими кусками и вынуть зерна. Смешать их с брусничным компотом и хреном. Салатные листья вымыть, дать стечь воде и положить их на порционные тарелки. На листья разложить грейпфрутовую смесь и поставить на порционные тарелки с листьями латука фруктовый салат в половинках апельсиновой кожуры.

Котлеты из вареной говядины

1000 г говядины, 2-3 луковицы, 3-4 яйца, 1-2 ст. ложки подсолнечного масла, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана молотых пшеничных сухарей, 2-3 ложки сливочного масла, тертый мускатный орех на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Взять вареную говядину, на которой готовился бульон; когда она остынет нарезать ее на кусочки и очистить от пленок и жил. Затем мелко нарубить ее вместе с нашинкованным луком, добавить ложку подсолнечного масла, перец, соль, 2-3 яйца, мускатный орех, сметану, размешать все это, наделать котлет. Котлеты смазать с обеих сторон яйцом, обвалять в сухарях, растопить на сковороде немного масла и поджарить котлеты с обеих сторон.

К котлетам можно подать: грибной соус, жареный картофель, картофельное пюре, тушеную брюкву, зеленый горошек и др.

Жареное говяжье филе под зеленым соусом

1,5 кг вырезки, 100 г сливочного масла, 300 г шпината, 15 г желатина, 2 стакана майонеза, по 2 шт. моркови, огурцов, помидоров, 1 свекла, 1 пучок зелени петрушки, 1 маленькая

банка зеленого горошка.

Вырезку поджарить до готовности, остудить и нарезать тонкими ломтиками. Шпинат пропустить через мясорубку, поставить в кастрюле на огонь, добавив 0,5 стакана воды. Когда жидкость закипит и кверху поднимутся зеленые комочки, снять их шумовкой и перемешать со всем количеством майонеза до получения однородной массы. Добавить растворенный желатин, хорошо вымешать, немного отцедить (положить массу на дуршлаг, покрытый марлей), чтобы соус получился очень густой.

Каждый ломтик мяса обмакнуть в соус и разложить на плоском блюде, а по краям отдельными кучками выложить овощи, заправленные майонезом.

Холодный ростбиф

600 г мяса, 1-2 ч. ложки говяжьего жира, 750 г гарнира, 150 г майонеза с корнишонами, зелень.

Зачищенный от пленок и сухожилий тонкий край посолить, обжарить на говяжьем жире на сильном огне и дожарить в духовке. Мясо у готового ростбифа должно быть немного сыроватым, сочным, розоватого цвета.

По готовности охладить и нарезать по 2-3 куска на порцию, положить на блюдо или тарелку, сбоку уложить гарнир из овощей, зелени и строганого хрена. Отдельно подать майонез с корнишонами.

Паштет "Домашний"

500 г говядины, 400 г сырого сала, 250 г свинины, 250 г свиной печенки, 2 небольшие луковицы, 3 яйца, 1 ч. ложка черного перца, 0,5 ч. ложки душистого перца, тертый мускатный орех, соль по вкусу.

Говядину, свинину, сало, печенку, лук пропустить дважды через мясорубку, добавить все остальное, хорошо вымешать и полученную массу выложить на смазанную жиром форму для кекса. Выпекать около 20 мин в умеренно горячей духовке на водяной бане. Затем выложить на тарелку.

Этот паштет можно подавать как горячим, так и холодным. Его можно подогревать. Отдельно подать квашеную капусту.

Очень вкусны бутерброды с этим паштетом.

Говяжья вырезка на пару

800 г говяжьей вырезки, 100 г шпига, 5-8 картофелин, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 2 корня петрушки, 2 морковки, 1 репа, 1 луковица, 1-2 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки, соль по вкусу.

Подготовленное мясо хорошо отбить, нашпиговать шпигом. На дно кастрюли положить сливочное масло, а на него мясо, мелко нарезанные морковь, петрушку, репу, лук, картофель,

посолить, добавить лавровый лист, перец горошком и немного воды.

Во вторую кастрюлю, значительно большую по объему, чем первая, налить воду, довести ее до кипения, поставить в нее кастрюлю с мясом и варить 2-2,5 часа, постоянно доливая выкипающую воду.

Готовую говядину выложить на блюдо, нарезать на ломтики, обложить овощами, с которыми она варилась, облить частью оставшегося после варки бульона, украсить зеленью петрушки.

Мясо отварное с овощами

На 1 порцию: 100 г мяса (говядина, баранина, свинина), 150 г картофеля, 1/3 средней моркови, 1/3 средней луковицы, 1/3 корня петрушки, 20 г сливочного масла или маргарина, 1 долька измельченного чеснока, 5 г (1/2) чайной ложки муки, соль, перец, лавровый лист

Нарежьте дольками картофель, морковь, петрушку, уложите все в кастрюлю, влейте 2 столовые ложки воды, добавьте масло и готовьте 5 мин.

Мясо нарежьте кусочками по 30-40 г и уложите на картофель, добавьте лавровый лист, перец, соль по вкусу, влейте 1 столовую ложку воды и готовьте 8 мин.

Чеснок смешайте с мукой, разведите получившимся бульоном и залейте этой смесью мясо с овощами. Готовьте в еще 2 мин.

Паштет из говяжьей печени

500 г говяжьей печени, 1-2 моркови, 1 луковица, 2 яйца, 100 г шпика, 2 ст. ложки молока, 3-4 ст. ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец.

Лук и морковь мелко нашинковать, поджарить со шпиком до полуготовности, добавить нарезанную ломтиками печень, специи, обжарить и, когда остынет, дважды пропустить через мясорубку с частой решеткой. Полученную массу тщательно смешать с маслом и молоком. Затем выложить на тарелку и украсить маслом и яйцом.

Говяжьи рубцы отварные

500 г рубцов, 1 луковица, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, 2-3 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, 1 ч. ложка тмина, соль и перец по вкусу..

Подготовленные рубцы замочить на 6 ч в холодной проточной воде, периодически меняя воду. Вынуть, ошпарить, зачистить, промыть и варить 3-4 ч при слабом кипении, добавив репчатый лук, корни петрушки и сельдерея. Рубцы охладить, посыпать перцем, мелко рубленным чесноком, свернуть рулетом, перевязать и снова варить 1-2 ч. Охладить в бульоне, в котором они варились, вынуть из него, положить под пресс.

Уложить на блюдо, рядом разместить сложный гарнир из картофеля, моркови, соленых огурцов.

Отдельно подать соус хрен с уксусом.

Рубцы в горчичной заправке

300-350 г рубцов, 2 луковицы, 1 корень петрушки, 1 морковка, 1 лавровый лист, 1/2 стакана горчичной заправки, соль и перец по вкусу.

Рубцы замочить на 6-8 часов в проточной или сменяемой воде, несколько раз ошпарить и промыть. Подготовленные рубцы свернуть рулетом, перевязать шпагатом, залить холодной водой и варить 4-5 часов. За 30 минут до окончания варки добавить соль, 1 луковицу, морковь и в самом конце - петрушку и лавровый лист.

Сваренный рубец остудить и нарезать тонкой соломкой, добавить нашинкованный репчатый лук, горчичную заправку, все тщательно перемешать.

Подавать к столу в салатнике, украсив зеленью.

Воловий рубец отварной

Вымыть воловий (коровий) рубец, зашить отверстие, отделить от чёрной плёнки, вымочить в холодной воде 24 часа, осушить. Затем разрезать рубец на части в длину, посолить, посыпать толчёным имбирём, перцем, чесноком и измельчёнными шампиньонами. Свернуть части рубца в рулет, перевязать нитками, обложить кореньями и пряностями, налить водой, вскипятить, и тушить ещё 4 часа, пока не загустеет соус. Разрезать на порции, полить маслом, посыпать сухарями с сыром (пармезан, швейцарский).

Говядина по-строгановски, с горчицей

1,2 кг мяса, 2 стакана бульона, 1 ложка мучной поджарки на масле, 1 ч. ложка крепкой горчицы, 10 шт. чёрного перца, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка томата.

Нарезать 1,2 кг мяса кубиками, посолить и посыпать перцем. Развести 2 стаканами бульона ложку мучной поджарки на масле, прокипятить, добавить 1 чайную ложку крепкой горчицы, 10 шт. чёрного перца, прокипятить, процедить. Перед отпуском в соус положить 2 столовых ложки сметаны и ложку прожаренного томата. Поджарить говядину с маслом и луком, положить её в соус и поставить на 15 минут на слабый огонь, подавать.

Говядина по-голландски с маринованными грибами

1,5 кг говяжьего филея, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 15-20 зёрен чёрного перца, 5-6 шт. лаврового листа, 1-2 ложки сливочного масла, тёртый хрен, 3 ст. ложки маринованных рыжиков или боровиков.

Филей говяжий отбить и посолить. Нарезать ломтиками 1 морковь, 1 луковицу, 1 сельдерей, положить в кастрюлю, а сверху

- говядину, 15-20 зёрен чёрного перца, 5-6 шт. лаврового листа. Все это облить 1-2 ст. ложками растопленного сливочного масла, томить в печи в течение 2-3 часов. Затем достать, говядину разрезать, переложить поджаренным в масле тёртым хреном, облить соусом из жаркого с 3 ложками маринованных рыжиков или боровиков, вскипятить и подавать.

Ростбиф из филея говядины, жаренный в печи

На 6 человек - 1,5-2 кг мяса, 2 ст. ложки топленого сливочного масла, 1 стакан бульона.

На 6 человек берут 1,5-2 кг мяса. Срезать лишний жир, обтереть мясо с костью полотенцем, обвязать нитками, натереть солью и положить на противень, облить маслом, подлить стакан холодной воды и поставить в горячую печь, подрумянить. Перевернуть на обе стороны. Поливать маслом и бульоном. Нарезать поперёк волокон, уложить их на кости, подать в виде целого ростбифа. С сока бульона снять жир, процедить. Ростбиф огарнировать жареными квадратиками картофеля, картофельными крокетами, цветной капустой, зелёным горошком, луком-шарлотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром "Пармезан". Ростбиф посыпать тёртым хреном.

Ростбиф на вертеле

1-2 кг филея, 2-3 луковицы, 1,5 стакана растительного масла, тёртый хрен.

Глядя на это блюдо суворовских времен с современных позиций мы бы предложили все же заменить бумагу алюминиевой фольгой, в которой мясо действительно сохранит свой сок. Ну а незадолго до готовности фольгу надлежит снять, чтобы обжарить мясо. Если же сразу жарить мясо над угольями, то оно многим покажется жестковато.

Подготовить филей, посыпать ломтиками лука (2-3 луковицы), облить 1,5 стаканами растительного масла, оставить на 1 сутки, переворачивая и обливая маслом через 3-4 часа. Затем посолить, осыпать перцем, обернуть в промасленную бумагу, прикрепить к вертелу (или положить на рашпор), жарить 3-4 часа, поливая соком. Под вертел подставить противень. За 15 мин. до отпуска снять бумагу, посолить, подрумянить. Ростбиф огарнировать жареными квадратиками картофеля, картофельными крокетами, цветной капустой, зелёным горошком, луком-шарлотом, каштанами, макаронами, посыпанными сыром "Пармезан". Ростбиф посыпать тёртым хреном.

Антрекот

Для его приготовления надо взять тонкий край с 6 рёбрами и

часть краевой вырезки - это и есть так называемый антрекот. Его жарят целым в виде ростбифа, или разрезав по рёбрам на 6 частей, и придав им форму котлет, жарят на сковороде с маслом. Перед этим каждую "котлету" отбивают, посыпают солью, перцем и мукой. Через 20-25 мин. жарения - антрекот готов. Его осыпают струганным хреном, огарнируют жареным картофелем или картофельными крокетами с солёными грибами, обливают соком.

Бифштекс из говяжьей вырезки

Если имеется тонкая полоска говяжьей вырезки, то вы располагаетет почти готовым блюдом, которое нуждается лишь в минимальной обработке.

Очистить кусок внутренней вырезки от жира, жил, разрезать на 6-8 кусков (порций) поперёк волокон. Посолить обе стороны, жарить в сотейнике 7-15 минут до готовности. Гарнировать жареным картофелем и струганым хреном.

Бифтекс утренний по-гамбургски

Взять мяса из толстого края (1 кг), обровнять ножом на 6-8 порций, смазать растительным маслом, посолить. Поджарить на сковородке лук и положить 1 порцию бифштекса, поджарить, перевернуть на другую сторону.

С одной стороны бифштекса положить ложку тушёных рыжиков (сморчков), с другой - маленькие, цельные картофелины, а по двум противоположным - вбить по 1 яйцу. Всё это облить 2 ложками бульона, в сковородке или сотейнике подать на стол.

Бастурма

Это блюдо общее для всего мира, испытавшего обьщение с турками, от Болгарии до Грузии.

1,5 кг вырезки посолить, наперчить, смочить 1 стаканом красного вина или уксусом и оставить на 2 суток. Затем нарезать ломтиками, нанизать на вертел, посолить, изжарить, как обычно, над прогоревшими угольями.

Если вырезку не резать на куски, а надевать на вертел целиком, то получится традиционное грузинское блюдо "длинный мцвади".

Зразы а-ля Нельсон

1,2 кг говядины, 2-3 яйца, 50 г грибов, 50 г мелко нарезанного шпика, 2 луковицы, 3 ложки сухарей, соль, перец.

Кусок говядины мелко изрубить, вбить 2-3 яйца, положить на доску, раскатать блином. Сварить грибов (50 г), измельчить, прибавить к ним мелкого шпика, 2 поджаренных в масле луковицы, 3 ложки сухарей, посолить, положить перца, наложить этого фарша на мясо, свернуть в трубку, подложить масла и стушить в кастрюле. Разрезать мясо на 6-8 частей, облить бульоном.

Зразы литовские с чёрным хлебом

1,2 кг говядины, 1 луковица, 1 ст. ложка масла, 100 г шампиньонов, 100 г ржаных сухарей, 1/2 стакана бульона, соль, перец, петрушка, 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны.

Говядину разрезать на тонкие зразы, отбить, посолить, наперчить, выдержать 30 минут. 1 луковицу поджарить в ложке масла, прибавить измельчённые шампиньоны, прожарить, всыпать 100 г (100 г) ржаных сухарей, дожарить до готовности, развести бульоном, посолить, положить перца и петрушки. Положить фарш на зразы, свернуть их в трубочки, перевязать нитками, обсыпать мукой, положить в сотейник на растопленное масло, стушить. Подлить 2 стакана бульона, 1 стакан сметаны.

Клопс

Филей говядины - 1 кг, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка масла сливочного, чёрный перец, лавровый лист, 1 луковица, 1/2 стакана бульона, 800 г картофеля, 1/2 стакана сметаны.

Говяжий филей разрезать на 6-8 порций, отбить тонко, посолить, обвалять в муке. Дно кастрюли намазать маслом, положить чёрного перца, лаврового листа, говядину и пересыпать каждый кусок измельчённым луком, подлить 3-4 ложки воды, 1/2 стакана бульона, стушить, пока бульон не загустеет, а мясо подрумянится. Огарнировать картофелем (800 г). В соус положить 1/2 стакана сметаны.

Шнель-клопс

1,2 кг говядины, 1 ст. ложка муки, 2 луковицы, 100 г масла, чёрный перец, 3 ложки сметаны, 50 г мяса.

Говядину нарезать длинными кусками, выбить пестиком, посолить, обвалять в муке, стушить в сотейнике 2 луковицы в 100 г масла, положить на поджарку мясо, чёрный перец, тушить 10 минут, перемешивая. Положить в клопс 3 ложки сметаны, ещё 50 г мяса, прокипятить. Огарнировать отваренным в солёной воде картофелем.

Рулет из говядины, телятины и свинины

Наскоблить мясо трёх сортов (800-900 г), намазать на мокрую салфетку. Размочить в молоке белую булку без корки, отжать, положить 50 г почечного жира, 2 яйца, соли, перца, мускатного ореха, укроп, петрушку, размешать, намазать этот фарш на рулет, свернуть в трубку, обвязать нитками, тушить в духовке или печи (около 1 часа). Подавая на стол, влить в соус 1-2 ложки сметаны, вскипятить.

Бигос из говядины с кислой капустой

Шпик свиной соленый - 200 г, 3 стакана квашенной капусты, 1 стакан бульона, 500 жареной говядины, 1/2 ложки мучной поджарки, 1 луковица, сухарями панировочные, сыр твердый.

Положить в кастрюлю кусочки шпика, 3 стакана отжатой кислой капусты, сверху неё - ещё полоски сала, залить бульоном, тушить. Нарезать мелко жареную говядину, смешать с капустой, посыпать перцем, положить 1/2 ложки мучной поджарки в масле, мелко изрубленную луковицу, тушить до выкипания соуса. Выложить на металлическое блюдо, облить маслом, посыпать сухарями с тёртым сыром типа Пармезан, швейцарский по-домашнему. Поставить в остывающую печь на 30 мин. , подрумянить.

Блюда из телятины

Жаркое из телятины под соусом Бешамель

Взять 1,5-2 кг телятины (почечную часть), испечь в духовке. Затем нарезать тонкими ломтями поперёк волокон, переложить на металлическое блюдо, каждый ломтик облить соусом Бешамель (см. раздел "Соусы"), посыпать тёртым сыром, окропить растопленным сливочным маслом, пригладить, тушить 20 минут, до образования красной корочки. Огарнировать картофелем или картофельными крокетами. Образовавшийся сок из сотейника процедить. Подавать отдельно в соуснике.

Фрикандо (жаркое) телячье с вишнями

Телятина - 1,2-1,6 кг, 300 г вишни без косточек, 3 ст. ложки сливочного масла, кардамон, корица, 1/2 стакана мадеры, 1/2 стакана вишнёвого сиропа, 1 стакан бульона.

Фрикандо из задней части телятины (1,2-1,6 кг) подсолить, в нём сделать ножом 20-30 отверстий, вложить в них по 1-2 вишни без косточек (всего 4,5 стакана), положить мясо в сотейник, полить маслом, посыпать толчёным кардамоном и корицей, подрумянить в печи, подлить мадеру, вишнёвый сироп, стакан бульона, немного растопленного масла и тушить, поливая соусом до полной готовности.

Жаркое из телятины по-аматерски

2 кг телятины, белый домашний сыр - 4 стакана, 2-3 ложки сметаны, зелёного лука, укропа, петрушки.

Заднюю четверть или фрикандо 2-3 кг посолить с вечера, зашить в полотно и закопать в чернозём, в яму глубиной 50-60 см со льдом и солью. Через 12 часов выкопать мясо, не мыть. Телятину прорезать в трёх местах до самой кости и вложить в порезы фарш (тёртый белый домашний сыр - 4 стакана, 2-3 ложки сметаны, зелёного лука, укропа, петрушки, смешать). Зашить эти порезы с фаршем нитками или берёзовыми шпильками, кусок нашпиговать шпиком. Жарить на вертеле (рашпере), поливая маслом и соусом над противнем. Подавая на стол, посыпать сухарями.

Телячья голова под соусом

Телячья голова, 1/4 стакана винного уксуса, 1 луковица, 4-5 ст. ложек сливочного масла, 7-8 кусочков пшеничного хлеба, 7-8 яичных желтков, 2-3 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки и укропа, соль и перец по вкусу.

Телячью голову ошпарить, очистить, обсушить, натереть мукой и опалить. Удалить глаза, тщательно вымыть и уложить в большую кастрюлю. Залить в кастрюлю воду так, чтобы она покрывала голову, посолить, добавить уксус, лавровый лист, перец горошком, лук и варить 1,5-2 часа.

Вареную голову вынуть из кастрюли, уложить на доску, вскрыть череп и вынуть мозг; отнять нижнюю челюсть, отделить от нее мясо и нарезать его кусками; вынуть язык, очистить его от кожицы и нарезать ломтиками; голову нарезать вдоль на куски.

Ломтики языка свернуть конусами, в середину положить кусочки мозга.

Из хлеба вырезать круглые гренки и обжарить их на масле. Отделить желтки от белков, зажарить желтки на сковороде и уложить на гренки. На блюдо уложить гарнир из вареных овощей (картофеля, цветной капусты, моркови, стручковой фасоли, зеленого горошка и др.), на гарнир - куски головы. Вокруг телячьей головы разместить конусы из языка, перемежая их гренками с желтками. Украсить блюдо зеленью петрушки и укропа. Голову полить белым соусом.

Отварная телячья грудинка

800 г телячьей грудинки, 1 стакан риса, 1/2 лимона, 3-4 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки, 2-3 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, соль по вкусу.

Куски мяса зачистить от пленок и сухожилий, нарезать на куски весом около 1 кг, у грудинки мякоть надрезать вдоль ребер, свернуть рулетом и перевязать шпагатом. Подготовленное мясо положить в котел, залить небольшим количеством кипящей воды (чтобы она покрывала мясо) и варить. Как только вода закипит, нагрев уменьшить, чтобы кипения почти не было.

Варить мясо около 30 минут, добавить лук, морковь, белые коренья и довести до готовности. Готовность определяют путем прокола вилкой или ножом: в сварившееся мясо вилка входит легко и вытекающий из прокола сок бесцветен. За 5-10 минут до окончания варки добавить лавровый лист и перец.

Рис перебрать, промыть несколько раз в теплой воде, слегка обжарить на сливочном масле, затем добавить 2 1/2 стакана воды, соль и варить до готовности.

Готовый рис заправить сливочным маслом, уложить на блюдо, на него нарезанные ломтиками куски грудинки, полить небольшим количеством бульона, украсить зеленью петрушки,

ломтиками лимона.

Котлеты из телячьих мозгов по-новгородски

Мозги телячьи, 1 ст. ложка уксуса, чёрный и красный перец, лавровый лист, кардамон, 1 яйцо, 3-4 ложки сухарей, 1 луковица, 1/2 ложки сливочного масла, 2 желтка, 1 яйцо, зелень петрушки.

Сварить в солёной воде мозги от двух телячьих голов с уксусом, чёрным и красным перцем, лавровым листом, кардамоном, а затем протереть сквозь сито. Затем в мозговую массу добавить 3-4 ложки сухарей, чёрного и красного перца, 1 луковицу, поджаренную в 1/2 ложки масла, 2 желтка, 1 яйцо, измельчённой зелёной петрушки - всё это смешать и сделать котлеты. Каждую котлету перед жарением на масле надо обмакивать в яичной болтушке и сухарях.

Котлеты подавать к соусам с трюфелями.

Как разновидность этого блюдо можно рассматривать "Пудинг из телячьих мозгов". Рецептура здесь примерно та же, что и у котлет, да и готовится похоже.

Вымочить в течение 2 часов мозги из 2 телячьих голов, снять плёнки, отварить в солёной воде с 2 ложками уксуса, остудить, потереть через дуршлаг. В массу прибавить 1,5 ложки горячего сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, 5-6 желтков, смешать, добавить 5-6 взбитых белков, смешать, переложить в пудинговую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в печь (духовку) на 30 мин. Облить раковым соусом, соусом из шампиньонов и рома.

Тартины с телячьими мозгами.

Мозги телячьи.

Для соуса: 1 ложка мучной поджарки в масле, 1/2 стакана бульона, 2-3 измельчённых шампиньона, зелёным луком.

Подготовить мозги из 1 телячьей головы, как указано в рецепте "Пудинг из телячьих мозгов". Нарезать ломтиками и положить на куски белого хлеба, намазанные с обеих сторон сливочным маслом, и соусом (1 ложку мучной поджарки в масле смешать с 1/2 стакана бульона, 2-3 измельчённых шампиньонами и нашинкованным зелёным луком - тушить 10 мин.).

Поджарка телячья

600 г говядины или телятины, 2 луковицы, 4 ст. ложки томат-пюре или 4 помидора, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра, 3-4 капли соуса "Табаско" (перечного соуса), зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Мясо (толстый или тонкий край) нарезать небольшими квадратными кусочками, посолить, поперчить и зажарить на горячей сковороде до готовности. Затем добавить предварительно нашинкованный и пассерованный лук, дольки помидоров или

пассерованное томат-пюре, сметану и довести до кипения.

Подать к столу на маленьких сковородах, посыпав зеленью петрушки.

Почки телячьи в сметане

500-600 г телячьих почек, 100 г ветчины или отварного языка, 100 г шампиньонов, 150 г телятины или петушиных гребешков, 3-4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 луковицы, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка томат-пюре, 2-3 ст. ложки тертого сыра, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

С телячьих почек срезать жир, нарезать соломкой и обжарить.

Вареные шампиньоны и телятину или вареные петушиные гребешки нашинковать.

Все вместе с нашинкованным репчатым луком слегка обжарить, добавить томат-пюре, сметану, соль, перец и довести до кипения.

На маленькие сковороды или в кокотницы положить жареные почки, залить их соусом, в котором они тушились, посыпать сыром и запечь в жарочном шкафу на водяной бане. Перед подачей посыпать мелко измельченной зеленью петрушки.

Производным от этого блюда можно считать блюдо "Тартины из телячьих почек". Для приготовления этих тартин нужно почки нарезать ломтиками, положить на ломтики белого хлеба, посыпать тёртым пармезаном и залить соусом (см. "Тартины с телячьими мозгами").

Телятина маринованная

1 кг телятины, 1 ст. ложка топленого масла, 60 г шпика.

Для маринада: 2 стакана воды, 1 стакан уксуса, 1 морковь, 1 луковица, 2 корня петрушки, 1 корень сельдерея, лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу.

Воду вскипятить с приправами, охладить, добавить уксус. Вокруг телятины уложить нарезанные овощи, залить маринадом так, чтобы мясо было покрыто им наполовину. Сверху положить груз и поставить в холодильник на 2 суток, периодически переворачивая мясо. Затем мясо вынуть из рассола, вытереть досуха чистой тканью, нашпиговать, посолить, обжарить, подлить немного маринада, положить лук и под крышкой тушить до мягкости. Готовое мясо охладить, нарезать тонкими ломтями, уложить на блюдо.

Рулет из телятины в майонезе

1 кг телятины (от задней ноги), 0,5 головки чеснока, 1 луковица, 1 морковь, зелень и коренья петрушки и сельдерея, 2 стакана воды, перец и соль по вкусу.

Для майонеза: 2 стакана кукурузного масла, 1 желток, 2 ч. ложки сахара, 1 лимон, соль, перец и уксус по вкусу.

Промытое мясо отбить тяпкой, чтобы получился тонкий кусок, смазать его растертым с солью чесноком, поперчить, свернуть туго рулетом, завернуть плотно в салфетку, перевязать шпагатом через каждые 3-4 см, как рулет, положить в продолговатую кастрюлю или жаровню, залить кипящим соленым отваром из воды с кореньями так, чтобы весь рулет был покрыт жидкостью, поставить на сильный огонь, вскипятить, убавить огонь и варить на слабом огне 1,5-2 часа. Остудить мясо в бульоне, затем вынуть, обсушить, нарезать толстыми ломтями, разложить на блюдо, залить майонезом. Вокруг мяса положить кусочки отварных, нарезанных кубиками овощей, подбирая по цветам: морковь, репу. свеклу, зеленый горошек, свежие и соленые огурцы, рубленую зелень петрушки и укропа.

Майонез приготовить так. Желток и сахар хорошо растереть, добавить 1 ст. ложку лимонного сока или уксуса. Растирая непрерывно, прибавлять понемногу масло. Когда получится густая масса, разбавить уксусом и холодным бульоном, в котором варилось мясо, посолить по вкусу и, если нужно, добавить лимонный сок или уксус. Соус для этого блюда должен быть довольно густым, поэтому разбавлять его нужно очень небольшим количеством жидкости.

Рулет из телятины с сыром

750 г телятины, 2-3 ломтика белого хлеба, 3 моркови, 80 г репчатого лука, 4 яйца, 100 г сыра, 80 г жира, зелень укропа и петрушки, соль, черный молотый перец.

Телятину пропустить через мясорубку, добавить предварительно замоченные и отжатые ломтики белого леба, натертый на терке лук, 2 яйца, измельченную зелень, соль, перец. Тщательно перемешать, выложить пластом на влажной доске, на одну половину положить нарезанные морковь и сваренные вкрутую 2 яйца, свернуть в виде рулета, уложить в смазанный жиром сотейник, сверху полить жиром, посыпать тертым сыром, запечь в духовке. Остывший рулет нарезать ломтиками и уложить на блюдо.

Паштет из телятины

600 г телятины, 300 г свинины, 100 г шпика, 500 г печени, по 1 шт. лука, моркови и петрушки, 4 яйца, 1/3 булки, 1 стакан молока, 3 лавровых листа, соль, перец.

Телятину, свинину, овощи и специи залить водой и поставить варить до готовности. Остудить. Печень залить кипятком и варить 5 мин. Булку вымочить в молоке, отжать. Все приготовленные продукты пропустить через мясорубку 3 раза. Яйца взбить в пену, перемешать с пропущенной через мясорубку массой, поперчить, посолить, выложить в форму, дно которой предварительно

выложить полосками шпика. Выложенная масса должна заполнять 3/4 формы. Плотно закрыть крышкой и варить на пару в течение 1 часа.

Подавать в холодном виде.

Шницель

1,5 кг телятины, 3 ст. ложки муки, 2 яйца, сухари панировочные, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 лимон, 12-15 шт. жареного картофеля или 10 г жареных грибов.

Порезать телятину на продолговатые куски, отбить, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке, взбитых яйцах и просеянных сухарях (типа панировочных). Поджарить в масле 1 луковицу, положить в неё телятину, тушить в духовке. Сложить шницель на блюдо, положить 4 ломтика с одного лимона, огарнировать 12-15 шт. жареного картофеля или жареными грибами.

Грибы из телятины с лазанками

800 г телятины, 3 стакана муки, 2-3 желтка, 1/2 стакана воды, 1 ч. ложку соли, 2-3 луковицы

Порезать телятину тонкими полосками, посолить, посыпать измельчёнными луковицей и сухарями, положить 2 ложки масла, тушить.

Приготовить четырёхугольные лазанки. Они делаются из обычного теста, 3 стакана муки, 2-3 желтка, 1/2 стакана воды, 1 чайную ложку соли) сварить их в солёной воде, кипятить 15 минут. 2-3 луковицы поджарить в масле, смешать с лазанками, подрумянить и подсушить в духовке). Посыпать лазанки петрушкой. Намазать кастрюлю маслом, посыпать сухарями, положить ряд лазанок и ряд телятины и так доверха. Стушить в печи, выложить на блюдо в виде пудинга.

Грудинка телячья отварная с раками и цветной капустой

Грудинка - 1 кг, крупная курица - 1,2 кг, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка лимонной цедры (или сока из 1/4 лимона), зелёнь петрушки.

Для заправки: 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка ракового масла, 20-30 шт. раковых шеек и ножек, 1-2 головки цветной капусты, 12 шт. кореньев спаржи (или 10-15 ядер грецкого ореха), 1/2 стакана белого вина.

Грудинку (1 кг) и крупную курицу разрезать на куски, вскипятить один раз в солёном кипятке, облить холодной водой, посолить, налить бульон и сварить с кореньями и специями. Положить 1 ложку масла, лимонной цедры (или сока из 1/4 лимона), зелёной петрушки. Когда мясо будет готово, вынуть его, взять 3-4 стакана бульона, заправить 1 ложкой муки, растертой в ложке ракового масла, прокипятить, процедить, добавить в него 20-30 раковых шеек и ножек, 1-2 головки цветной капусты

(сваренную в бульоне отдельно), 12 шт. кореньев спаржи (или 10-15 ядер грецкого ореха), 1/2 стакана белого вина, ещё раз вскипятить, облить мясо бульоном, огарнировать солёными рыжиками или крутонами из белой булки.

Телячья печень жареная целиком, шпигованная свиным шпиком

Печень телячья - 1 кг.

Для приправы: 1 ложку можжевеловых ягод (или 1/2 ложки майских сосновых шишечек), 1 ст. ложка муки, 1,5 стакана бульона, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана сметаны, 1 ложку спиртового раствора прополиса, 1 ложку сливочного или ракового масла.

Вымочить телячью печень в молоке в течение 2 часов, снять плёнку, нашпиговать в надрезы шпиком и ягодами кизила, барбариса и можжевельника. На дно кастрюли положить ломтики шпика, специи и пряности, затем - печёнку, тушить до готовности, солить в конце. Перед отпуском за 5-6 мин. положить ложку можжевеловых ягод (или 1/2 ложки майских сосновых шишечек), всыпать в соус муку, влить 1,5 стакана бульона, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана сметаны, тушить до готовности, в соус добавить 1 ложку спиртового раствора прополиса и 1 ложку сливочного или ракового масла. Процедить. Разрезанную на порции телятину подавать в отдельном блюде с петрушкой, спаржей, солёными рыжиками, сохраняя форму печёнки. Облить соусом.

Пилав из телятины

Для поджарки: 1 ст. ложка муки, 20 г сливочного масла, 1 луковицы, 1/2 стакана сметаны

Для пилава: 1 кг телятины, 2 стакана бульона, зелень укропа и петрушки, 2 ложки мелких маринованных шампиньонов, 3 ложки маринада от шампиньонов, варёный рис.

Сделать 1 ложку поджарки из муки, масла и 1 луковицы, влить 1/2 стакана сметаны, 2 стакана бульона, размешать, вскипятить, процедить. Положить в бульон зелень укропа и петрушки, прибавить 2 ложки мелких маринованных шампиньонов, 3 ложки маринада от шампиньонов, всыпать в бульон нарезанную кусочками телятину (1 кг), вскипятить, посолить. Выложить на блюдо, смешать с варёным рисом и сверху покрыть слоем риса, поставить в печь, чтобы пилав подрумянился. Подавая на стол, обильно полить соусом из пилава.

Закуски из баранины

Бараны живут в разных местах земного шара. И готовят их везде по-разному. Однако ни в какое сравнение не идет свежий,

только что забитый кавказский курдючный баран с хорошо промороженным австралийским или новозеландским увальнем. Несмотря на свои увесистые габариты иностранцы проигрывают нашим в мягкости, хотя превосходят в мясистости. Хорошо и правильно приготовить баранину из импортного мяса сложно, но можно. Для этого надо помнить несколько правил. Одно из них гласит, что наиболее предпочтительной частью бараньего туловища для нас является задняя, точнее окорока, что реберную часть, грудинку и передние ноги лучше пустить на бульон и что даже котлетную часть (баранью вырезку) можно безнадежно испортить и высушить, если ее предварительно не промариновать.

Жаркое баранье с гречневой кашей и луком

Для маринада: 1 стакан уксуса и 1 стакан вина, 1/2 стакана растительного масла, 1/2 стакана сока крыжовника с кореньями и специями - зелёным сельдереем, луком-пореем, петрушкой, 1 головкой лука, 2-3 зубками чеснока.

2 кг бараньего окорока, вымочить в течение 5-6 часов в 2 л маринада. Затем натереть солью, жарить на противне, поливая бараньим жиром, маслом и соусом каждые 10 мин. Осыпать сухарями и тушить в печи ещё 10 минут. Подливку слить, процедить, мясо разрезать и полить соусом.

Сварить отдельно крутую гречневую кашу (см. раздел "Блюда из риса и круп"), ганировать ею баранину. Лук-шарлот обжарить вместе с маленькими полужирными обрезками мяса и подать отдельно в соуснике или с подливой.

Баранина по-итальянски

Задняя четверть баранины (1,5-2 кг), 5-6 зубков чеснока, оливковое (или другое растительное) масло, 2 ложки воды, 1/2 стакана красного вина.

Для гарнира: 1 кочан белой капусты, 100 г свиного соленого шпика, пучок зелёного лука, петрушки, укропа, 1/2 стакана риса, 50 г пармезана.

Нашпиговать заднюю четверть баранины (1,5-2 кг) чесноком в 10-15 местах, через надрезы в мясе. Положить на противень, облить оливковым (подсолнечным) маслом, 2 ложками воды и 1/2 стаканом красного вина. Жарить на плите 10-12 минут. За 1,5 часа до отпуска - поставить в духовку, обливать периодически соком.

Взять небольшой кочан белой капусты и вынуть кочерыжку. Капусту вскипятить в солёной воде, мелко изрубить, положить в кастрюльку шпик (масло), пучок зелёного лука, петрушки, укропа, поджарить. Взять 1/2 стакана риса, сварить, переложить в капусту, залить бульоном и поставить в духовку на 1 час.

Посыпать пармезаном. Огарнировать капустой, грибами и маслинами.

Шашлык

1,5-2 кг баранины вымочить в маринаде (состав маринада см. в рецепте "Жаркое баранье с гречневой кашей и луком"), нанизать на вертел с луком, кружками лимона, помидоров, шляпок белых грибов, боровиков, смазать куски баранины оливковым или подсолнечным маслом, через 3-4 мин. поливать соком и белым столовым вином. Жарить на угольях. Если жарят в печи или в духовку, то под вертел желательно поставить противень.

Можно надеть на шампур также: свежие огурцы, помидоры, кабачки, баклажаны, кусочки тыквы, ветчину, ломти шпика. На угли хорошо бросить пучок полыни, чабреца и по 2-3 зёрнышка кардамона и укропа.

Баранина "по-турецки"

200 г солёного шпика, 3 головки лука, 1,5 кг баранины (задняя четверть), по 2 морковки, петрушки и сельдерея, 1 ч. ложка тмина, 5-6 листиков лавра, 20 зёрен чёрного перца, по 2 гвоздики и имбиря, соль, 1/2 бутылки уксуса (или кислого вина), 1 ложка мучной поджарки, 2 стакана длинных полосок солёных огурцов.

Хотя рецепт этот в старой поваренной книге именуется "жарким по-турецки", смеем заметим, что при всей его привлекательности Турцией тут и не пахнет, ибо любой правоверный мусульманин предпочтет всю жизнь голодать, но не станет есть свинину.

И тем не менее давайте попробем приготовить эту прекрасный кусок баранины в красном вине.

Вначале следует обложить боковины и дно кастрюли длинными полосками сала, нарезать туда лука, положить кусок баранины (задняя четверть), по 2 морковки, петрушки и сельдерея, чайную ложку тмина, 5-6 листиков лавра, 20 зёрен чёрного перца, по 2 гвоздики и имбиря, посолить, залить 1/2 бутылки уксуса (или кислым вином) пополам с водой, варить до готовности. Мясо разрезать на порции, бульон осветлить и процедить, заправить его 1 ложкой мучной поджарки, 2 стаканами длинных полосок солёных огурцов, проварить огурцы. Полить этим соусом баранину.

Баранье жаркое по-новороссийски

Приготовить баранью котлетную часть (бараний бок, 6-9 рёбер), отделить каждое ребро с мясом, позвонок отрубить. Приготовить "жардиньер из овощей" (См. раздел "Блюда из картофеля"), положить в горшок ребро с мясом, пересыпать жардиньером и т.д. доверха. Посолить, замазать крышку ржаным

тестом, тушить в печи 1,5-2 часа. Добавить 1-2 ложки сливочного масла.

Задняя ножка молодого барашка заливная

Задняя ножка барашка, 1 луковица, 2-3 моркови, 1 ломтик корня сельдерея, 2-3 корня петрушки, 30 г желатина, лимонный сок или лимонная кислота, соль по вкусу.

Влить в кастрюлю 3 стакана воды, поставить на огонь и довести ее до кипения, затем посолить и прибавить репчатый лук, разрезанный пополам, морковь, ломтик сельдерея и корни петрушки.

Зачистить от пленок и сухожилий ножку барашка, положить в кипящий овощной бульон и варить до готовности. Готовую ножку вынуть из бульона и дать остыть.

Бульон процедить через сито и отмерить 1 стакан (если бульона окажется меньше, долить горячей воды). Добавить желатин, предварительно замоченный на 1-2 ч в холодной воде, и лимонный сок или раствор лимонной кислоты в воде. Размешать бульон и поставить на холод, чтобы желе застыло.

Готовое желе нарезать небольшими кубиками, а мясо тонкими ломтиками. Уложить ломтики мяса на блюдо и украсить кусочками нарезанного желе, ломтиками лимона, редисом и веточками петрушки.

Баранина с зеленым горошком

800 г молодой баранины, 450 г консервированного зеленого горошка, 2 моркови, 4 помидора, 1 лимон, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль.

Мясо нарезать, обжарить на растительном масле. Зеленый горошек разогреть со сливочным маслом, добавить очищенные от кожицы и семян нарезанные помидоры, тушить с добавлением небольшого количества бульона. В конце тушения добавить пассерованные морковь и муку, мясо, перемешать и довести до готовности. Охладить, выложить на блюдо, украсить кружками лимона.

Рагу из бараньих хвостов

5-6 бараньих хвостов, мясные обрезки или кусочки ветчины, 1/2 стакана белого вина, пучок овощей, лука, моркови, гвоздики, 1 ст. ложка сливочного масла и муки.

Взять несколько бараньих хвостов, очистить их, вымочить, порезать на куски, положить их в кастрюлю, прибавить обрезков от какого-нибудь другого мяса, если таковые имеются, или кусочки ветчины, налить немного воды; полстакана белого вина, положить пучок овощей, луку, морковки, гвоздики, поставить на легкий огонь, покрыть кастрюлю крышкой и тушить часа три,

когда хвосты утушатся до готовности, выложить их на блюдо, соус процедить, подправить маслом и мукой и полить им хвосты. К такому рагу подают также пюре из щавеля или соус томат.

Баранина тушеная со сметаной

Баранина - 1,5 - 2 кг.

2 ст. ложки масла, по 5 веточек сельдерея, петрушки, моркови, 1-3 луковицы, зубка два чесноку, несколько зерен перцу, 1-2 ст. ложки уксуса.

Взять заднюю часть баранины, снять лишний жир, побить ее со всех сторон, мочить несколько часов в остывшей воде, прокипяченной с уксусом и пряностями, натереть солью, нашинковать, положить в кастрюлю, прибавить ложки две масла, сельдерея, петрушки, моркови, 1-3 луковицы, зубка два чесноку, несколько зерен перцу, 1-2 ложки уксусу, покрыть кастрюльку крышкой, поставить на легкий огонь, тушить, мешая, чтобы не пригорела ко дну кастрюли; когда баранина уже почти готова, вынуть из кастрюли, соус процедить, а если он очень густой, то разбавить его бульоном или кипятком, положить все обратно в кастрюлю, прибавить полстакана сметаны, всыпать, мешая, пол-ложки муки, потушить немного и подавать на стол. Кто любит, можно Прибавить к соусу немного луку-шарлоток или капорцев.

Грудинка баранья отварная

Грудинка баранья - 1,5 - 2 кг.

2 луковицы и 1 ст. ложка муки, 1 стакан бульона, 1/2 стакана сметаны, 1/2 ст. ложки масла, 2-3 желтка,

Баранью грудинку сварить в воде с кореньями, перцем, тмином и лавровым листом, снимая пену, разрезать на небольшие куски, сложить в кастрюлю, посолить, облить соусом, приготовленным следующим образом: поджарить в масле на сковороде или в кастрюле пару луковиц и ложку муки, развести бульоном, в котором варилась грудинка, прибавить полстакана сметаны, пол-ложки масла, дать покипеть, прибавить 2-3 желтка, размешать, облить грудинку, поставить на полчаса в духовую печь, потом положить все на блюдо и подавать на стол.

Можно также, отварив грудинку, поджарить ее на сковороде в сливочном или прованском масле с рубленным луком, петрушкой, перцем и солью, обваляв предварительно в сухарях, и подавать с каким-либо острым соусом, соусом томат или с луковым пюре.

Пилав турецкий с рисом и черносливом

1,5-2 кг баранины, 100 г масла (или баранього жира) 1 луковица, 1 стакан риса, 1 стакан чернослива, 1/2 стакана кишмиша, 1 стакан алычи, 100 г масла, 1/4 лимона или 1 киви.

Поджарить 1,5-2 кг баранины (нарезанную кусками, или

отбитую в виде котлет) со 100 г масла или бараньего жира. Перед этим баранину натереть солью и перцем. В жаркое добавить 1 луковицу, пережарить с мясом. Отдельно отварить рис, обдать кипятком 1 стакан чернослива, 1/2 стакана кишмиша и 1 стакан алычи, обдать их кипятком, выдержать 30 минут. Из чернослива вынуть косточки. Баранину, рис, чернослив, 100 г масла (100 г) перемешать, прибавить ломтики 1/4 лимона или 1 киви. Парить все в духовке. Этот пилав хорош также с телятиной или курятиной.

Свинина на закуску

Свинья, по мусульманским и иудейским обычаям, животное нечистое. Судя из нашего опыта общения с этим животным, оно и в повседневной жизни не отличается особой чистоплотностью. Но все же есть в каждой свинье нечто такое... что сближает ее с человеком. И поэтому когда говорят, что князь Владимир предпочел выбрать христианство в качестве государственной религии для своего народа исключительно из приверженности к алкоголизму, мы конечно же не согласимся. В конце-то концов иудаизм выпивку не запрещает. Нет, делу тут конечно в другом. Скажите мне, дорогой читатель, мыслите ли вы себе жизнь без хорошей копченой колбаски, без свиного окорока, без карбонадика, да без той же свиной отбивной, эскалопчика... Нет, князь, конечно, не сплоховал с религией. Только вот как на это смотрят свиньи?

Свинина с овощами, отваренная в горшочке

На 1 порцию: 150 г мясной свинины, 100 г картофеля, 25 г моркови, 10 г корня петрушки, 15 г лука, 30 г соленых огурцов, 25 г сливочного или 15 мл (1 ст. ложка) растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком, соль, зелень.

Нарезанные дольками картофель, морковь, лук, петрушку уложите в керамический горшочек, влейте 2 столовые ложки воды, добавьте 1 столовую ложку масла и готовьте 3-4 (5) мин.

Свинину разделите на 2-3 куска, посолите, поперчите и положите в горшочек с овощами, добавьте нарезанные ломтиками соленые огурцы и готовьте 3-4 (5) мин.

Добавьте лавровый лист и перец горошком, влейте 1 ст. ложку воды и готовьте еще на 1-1,5 (2) мин. Подавайте в горшочке, посыпав зеленью.

Рулет из свиной головы

1 свиная голова, 1 язык, 1 морковь, 2 яйца.

Для фарша: 1 корень петрушки, соль, 2-3 лавровых листа.

Свиную голову средней величины с кожей очистить, разрубить пополам, удалить мозги, положить в кипящую воду, добавить очищенные и нарезанные морковь и петрушку, в также

подготовленный язык и целую морковь, соль, лавровый лист и варить до полуготовности. Затем голову вынуть, отрезать уши, срезать кожу со шпиком и отделить мякоть от костей. Язык, мякоть и уши нарезать квадратными ломтиками.

Снятую с головы кожу уложить широкой стороной одной половинки к узкой стороне второй половинки так, чтобы получился прямоугольник, сшить ниткой и доложить на влажное полотенце.

На кожу выложить слоями подготовленные кусочки мяса, посыпать солью, на мясо уложить сваренные вкрутую яйца, разрезанные пополам, морковь, нарезанную вдоль, свернуть рулетом, перевязать ниткой, варить в бульоне 30-40 мин до полной готовности, вынуть, положить сверху груз и поставить в прохладное место. Перед подачей к столу с рулета снять нитки, уложить на блюдо, нарезать ломтиками и украсить зеленью.

Ветчина вареная

375 г - ветчины, 150 г - соуса-хрен с уксусом, 750 г гарнира, 125 г желе, зелень.

Ветчину, окорок или рулет зачистить от кожи и засохшей обветренной корочки, нарезать по 2 куска на порцию. Гарнировать ветчину двумя-тремя видами гарнира: рубленым желе, маринованной краснокочанной или белокочанной капустой, корнишонами или огурцами, ломтиками помидоров, нарезанным и заправленным салатом. Для украшения использовать веточки зелени, а также кусочки красиво нарезанного прозрачного желе.

Соус хрен с уксусом подать отдельно.

Ветчина с хреном

400 г ветчины, 100 г хрена, 3 ст. ложки сливочного масла, 150 г швейцарского сыра, 3-4 ст. ложки майонеза, 100 г нежирного мясного фарша, 1 ч. ложка сахара, 1/4 лимона, 1/2 стакана очищенных грецких орехов, зелень петрушки, соль по вкусу.

Масло взбить, добавить натертый швейцарский сыр, оставив немного для украшения, затем добавить майонез, лимонный сок, сахар, соль, натертый на мелкой терке хрен и растертые в ступе грецкие орехи.

Ломтики ветчины свернуть кулечками, которые наполнить подготовленной начинкой и посыпать сверху тертым сыром.

Кулечки ветчины сверху украсить зеленью петрушки, маленькими ломтиками маринованного сладкого перца и полить сверху полузастывшим желе. Ветчину охладить.

К столу подать на блюде, украшенном зеленью.

Для приготовления желе замочить желатин в пятикратном

количестве воды на 1-1,5 часа.

Сварить мясной бульон, процедить его через марлю, сложенную в три слоя.

Приготовить оттяжку для осветления бульона. Для этого в сырой мясной фарш добавить соль, воду (ее количество должно быть в 1,5 раза больше фарша) и дать ей настояться около часа. Затем смесь размешать с 3-5 сырыми яичными белками.

В горячий, но не кипящий мясной бульон добавить оттяжку и хорошо размешать. Затем довести до кипения и, уменьшив нагрев (не перемешивая), выдержать около получаса. Когда белки осядут на дно, процедить бульон через марлю, сложенную в три слоя. Затем бульон остудить, добавить набухший желатин, хорошо перемешать до полного растворения желатина и остудить.

Ветчина, запеченная в фольге

1,5-2 кг мякоти свинины, 100 г шпика, 3-4 морковки, соль, черный молотый перец и толченый лавровый лист по вкусу, фольга для кулинарных целей.

Кусок свинины обмыть и обсушить салфеткой.

Шпик и морковь нарезать длинной соломкой.

Острым концом ножа сделать в мясе глубокие прорези и нашпиговать его морковью и салом. Затем натереть мясо солью, перцем и лавровым листом. Подготовленный таким образом кусок завернуть в несколько слоев фольги, уложить на противень и запечь в духовке. Первые 10 минут температура в духовке должна быть высокой, а затем нагрев можно уменьшить.

Готовность мяса можно определить, проткнув мясо тонкой вязальной спицей. Если спица входит в мясо без особого сопротивления, а сок, выделяющийся из прокола, прозрачен, ветчина готова. В этом случае вынуть ее из духовки и, когда остынет, удалить фольгу. Мясо нарезать тонкими ломтиками по мере надобности.

Заливное из ветчины

400 г ветчины, 100 г нежирного мясного фарша, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г швейцарского сыра, 3-4 ст. ложки сливок, 1/4 лимона, 2 ст. ложки соуса майонез, 1 маринованный сладкий перец, зелень петрушки, соль по вкусу.

Выбрать самые красивые ломтики ветчины для приготовления из них рулетиков, остальные (примерно половину от количества, указанного в рецептуре) пропустить через мясорубку.

Масло взбить, добавить натертый швейцарский сыр и, продолжая взбивать, прибавить постепенно нарубленную ветчину и сливки. Добавить сок 1/4 лимона, майонез и соль.

На ломтики ветчины положить немного измельченной и

взбитой массы, свернуть их рулетиком, склеить полузастывшим желе.

Для приготовления желе замочить желатин в пятикратном количестве воды на 1-1,5 часа.

Сварить мясной бульон, процедить его через марлю, сложенную в три слоя.

Приготовить оттяжку для осветления бульона. Для этого в сырой мясной фарш добавить соль, воду (ее количество должно быть в 1,5 раза больше фарша) и дать настояться около часа. Затем смесь размешать с 3-5 сырыми яичными белками.

В горячий, но не кипящий мясной бульон добавить оттяжку и хорошо размешать. Затем довести до кипения и, уменьшив нагрев (не перемешивания), выдержать около получаса. Когда белки осядут на дно, процедить бульон через марлю, сложенную в три слоя, добавить набухший желатин, хорошо перемешать до полного растворения желатина и остудить.

Приготовленным бульоном залить тонким слоем форму, поставить ее в холодильник. Когда желе застынет, положить на него рулетики швом вниз, украсить их сверху зеленью петрушки и маринованным перцем, закрепляя украшения полузастывшим желе. Затем аккуратно залить рулетики желе, поместить их в холодильник. После того, как желе застынет, красиво нарезать его гофрированным ножом, уложить рулетики на круглое блюдо, украшенное зеленью и ломтиками апельсина. На рулетики из ветчины можно нанести тонкую сетку из майонеза.

Фаршированные трубочки из ветчины

250 г постной ветчины, зелень петрушки или укропа, для украшения маленькие помидоры.

Для начинки из яиц: 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 кильки, 60 г сливочного масла, горчица, соль.

Для начинки из зелени: 100 г сливочного масла, 1 небольшая луковица, 3 ст. ложки измельченной зелени, перец, вино, соль по вкусу.

Начинку из яиц приготовить так: растертое масло смешать с рубленым яйцом и килькой, приправить горчицей и солью.

Начинку из зелени приготовить так: растереть сливочное масло и смешать с рубленым луком и зеленью, добавить соль, перец, вино.

Ветчину нарезать на довольно тонкие ломтики (8-10 шт.), в середину положить начинку и свернуть кулечком или трубочкой.

Мусс из ветчины

500 г ветчины, 50 г сливочного масла, 50 г швейцарского натертого сыра, 1/4 стакана сливок, 1 лимон, 1 стакан мясного желе.

Для заправки: 1 вареный желток, 1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка горчицы, 0,5 стакана сметаны, уксус, соль по вкусу.

Отобрать цельные красивые ломтики ветчины (приблизительно половину всего количества), остальные пропустить через мясорубку. Растереть сливочное масло до мягкости, добавить тертый сыр и, продолжая растирать, постепенно втереть пропущенную через мясорубку ветчину и сливки, добавить 1 ст. ложку бульона и 1 ч. ложку лимонного сока. На отложенные ломтики ветчины положить фарш, скатать их рулетами и разложить по краю неглубокой тарелки (узкий конец рулета должен быть обращен к середине тарелки). Залить полузастывшим желе. Середину тарелки заполнить зеленым салатом со свежими огурцами и яйцами, залить заправкой.

Заправку приготовить так. Вареный желток растереть с сахаром, горчицей и щепоткой соли в однородную массу, добавить сметану и уксус. Зеленый салат, перемешанный с тонко нарезанным огурцом, залить заправкой и посыпать сверху оставшимся рубленым белком и зеленью укропа.

Колбаса с грибами

500 г телячьей колбасы, 500 г свежих грибов, 3-4 ст. ложки сливочного масла, яйца, помидоры, лимон, маслины, соль, перец.

Перебрать и промыть грибы. Нарезать их соломкой и сварить в подсоленной воде. Затем откинуть на сито и обжарить со сливочным маслом. Поперчить и положить на тарелку. Вокруг уложить кружки очищенной телячьей колбасы или несколько разных сортов колбасы.

Гарнировать кружками крутых яиц, помидорами, листиками петрушки, ломтиками лимона или маслинами.

Свинина отварная с соусом из хрена

1 кг свинины, 1-2 моркови, 1 ломтик сельдерея, 1 луковица, 1 лавровый лист, 10-15 горошин черного перца. соль по вкусу.

Для соуса: 1 стакан мелко натертого хрена, 1 очищенное и натертое яблоко, 0,5 стакана бульона, 1 стакан хорошо взбитого кислого молока или сметаны, соль по вкусу.

Залить горячей водой свинину. Как только вода закипит, добавить нарезанную кружками морковь, сельдерей, лавровый лист, измельченный лук, перец, соль. Отварное мясо охладить вместе с бульоном, затем нарезать тонкими ломтиками и уложить на тарелку.

Отдельно в соуснике подать соус: к мелко натертому хрену прибавить очищенное и натертое яблоко, бульон, взбитое кислое молоко или сметану, соль. Хорошо размешать и вылить в соусник. Соус должен быть не очень густым.

Заливное из свиного филе

1 кг свинины, 0,5 луковицы, 2 белка, 30 г желатина, 2-3 ст. ложки столового уксуса, соль, перец душистый по вкусу.

В кастрюлю с подсоленным кипятком положить свинину от филейной части (вода должна его покрыть). Как только вода снова закипит, добавить репчатый лук, горошины душистого перца и варить до мягкости. За 4-5 мин до окончания варки добавить уксус и переложить готовое мясо на тарелку.

В кипящий бульон влить слегка взбитые белки, варить еще 2-3 мин, потом снять с огня, чтобы он отстоялся и стал прозрачным. Затем процедить через топкий слой марли, поставить на огонь и подогреть. Добавить желатин, предварительно размоченный в холодной воде, снять с огня и охладить.

Холодное мясо нарезать ровными ломтиками, уложить на блюдо, залить тонким слоем желе и охладить до полного застывания.

Жареная свинина с соусом

600 г свинины, 1-2 ч. ложки бараньего или свиного жира, 200 г зеленой фасоли, 5-6 ягод винограда, 150 г томатного соуса, зелень.

Подготовленную для жарки целым куском свинину досолить и поджарить в духовке до готовности. Нарезать охлажденное мясо по 2-3 куска на порцию. Украсить зеленой фасолью и виноградом.

Томатный соус подать отдельно в соуснике.

Рулет из свинины

1,5 кг свинины, 3 луковицы, зелень петрушки, лавровый лист, капустный рассол, соль.

Мякоть свинины от задней ноги или почечной части посыпать черным перцем, измельченным на терке репчатым луком и мелко нарезанной зеленью петрушки, свернуть рулетом, обвязать нитками, и поставить варить в смеси из равных частей капустного рассола и воды, добавив лавровый лист. Готовое мясо вынуть и еще горячим положить под гнет. На следующий день нарезать ломтиками.

Подать с холодным гарниром: картофельным салатом, салатом из гороха со сваренными вкрутую яйцами, красным стручковым перцем из соленья, соусом хрен и др.

Заливное из жареной свинины

1 кг свинины, 1-2 моркови, 1 ломтик корня сельдерея, 1 корень пастернака, 3-4 помидора или сладкого перца, 300-400 г мясного желе, соль.

Кусок свинины от окорока разделать: отделить мякоть от костей и зажарить до готовности. Мясо охладить. Врезать и уложить на овальное блюдо так, чтобы один ломтик наполовину

закрывал другой. Положить в кастрюлю кости, залить холодной водой поставить на огонь. Доведя воду до кипения, посолить, добавить черный перец, лавровый лист, морковь, ломтик сельдерея и корень пастернака. Варить около 1 ч и затем ввести желатин, замочив его предварительно на 30 мин в холодной воде. Довести бульон до кипения, процедить через марлю и охладить (чтобы мясное желе хорошо застыло, бульона должно быть не больше 1 л).

Залить свинину частью охлажденного бульона. Оставшийся вылить в мелкую посуду, дать застыть, нарезать полученное мясное желе кубиками и разложить их вокруг мяса. В 2-3 местах уложить помидоры (удалив предварительно сердцевину и семена) или сладкий перец, наполненные мясным желе.

Запеченный свиной рулет со сливами

1 кг свиной корейки, 100 г чернослива, горчица, вода или бульон, 1 луковица, зелень петрушки, 2 ч. ложки муки, сметана, соль.

Из мяса вынуть ребра и натереть его солью и горчицей. Из предварительно замоченного чернослива удалить косточки. Черносливом покрыть кусок мяса, свернуть мясо в рулет и завязать ниткой. Запекать на противне при температуре 160-170° С, время от времени поливая мясо водой или бульоном, приблизительно 2 ч. Через 1 ч. после начала запекания положить нарезанный кольцами лук и петрушку.

Рулет можно подавать в холодном или горячем виде. К горячему рулету приготовить соус из оставшейся на противне жидкости. Для этого добавить муки и сметаны и варить в течение 5-6 мин. На гарнир подать жареный или печеный картофель и жареные или тушеные овощи.

Колбаса с овощами и грибами

200 г салями, 150 г вареных шампиньонов, 2 груши, 150 г зеленого салата или свежего огурца, 2 сырые моркови, 3-4 помидора или консервированных стручка перца, 1 стакан сметаны или майонеза, перец, горчица, укроп или зелень петрушки, соль.

Колбасу нарезать ломтиками и свернуть кулечкам, фрукты, огурцы и помидоры или перец также ломтиками, морковь натереть, зеленый салат нарезать на полоски. Продукты расположить горками на блюде, украсить грибами и зеленью. Соус заправить, подать в отдельной посуде.

Поросёнок, варёный в белом соусе

Поросёнок (1,5 - 2 кг).

Для соуса: 3/4 стакана муки, 1,5 ложки масла, 3 стакана бульона), 1 стакан сметаны, 20 шт. маринованного крыжовника

или 2 ложки каперсов (семян настурций) или 12 шт. разварного картофеля или 1 рюмку подслащённого вина.

Подготовить поросёнка, разрезать на порции, варить без кореньев и специй, посолить в конце. Куски поросятины опустить в соус (3/4 стакана муки, 1,5 ложки масла, 3 стакана бульона), 1 стакан сметаны прокипятить, досолить по вкусу. Положить в соус можно и 20 шт. маринованного крыжовника или 2 ложки каперсов (семян настурций) или 12 шт. разварного картофеля или 1 рюмку подслащённого вина.

Поросенок вареный фаршированный

Небольшой поросенок, 500 г телятины, 1 стакан молока, 300 г пшеничного хлеба, 2 морковки, 2 корня петрушки, 3 луковицы, 2 яйца, 300 г почечного телячьего жира, 2-3 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Подготовленного выпотрошенного поросенка вымочить, осторожно, не повредив кожи, удалить из него кости (кроме головы и ножек), промыть. Приготовить фарш: телятину мелко изрубить, добавить размоченный в молоке хлеб, яйца, почечный жир, пассерованный лук (2 луковицы), соль и молотый перец. Все пропустить через мясорубку.

Нафаршировать поросенка, зашить его, завернуть в салфетку и положить в кастрюлю с холодной водой. Туда же положить кости поросенка, петрушку, морковь, луковицу. Варить до готовности.

Готового поросенка вынуть из кастрюли, развернуть его и уложить на блюдо, вокруг разместить отдельными букетами отварные овощи (картофель, цветную капусту, стручковую фасоль, зеленый горошек и др.). Поросенка сверху полить белым соусом или сметанным соусом с хреном.

Поросенок отварной под белым соусом

Небольшой поросенок, 2 морковки, 2 корня петрушки, 1 луковица, 1 репа, 2-3 лавровых листа, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки, соль по вкусу.

Подготовленного небольшого поросенка разрубить на куски. Голову и ножки использовать для варки холодца, а остальное мясо нарубить на куски. Куски мяса уложить в кастрюлю, добавить нарезанные морковь, петрушку, репу, лук, соль, лавровый лист, перец горошком и варить до готовности.

Сваренное мясо выложить на блюдо, рядом разместить вареный картофель, украсить зеленью петрушки. Мясо можно полить белым соусом или сметанным соусом с хреном.

Поросенок холодный отварной с хреном и сметаной

В этом рецепте мы сознательно не указываем количество

продуктов, так как все зависит от массы поросенка и вашей фантазии.

Подготовленную тушку поросенка тщательно промыть. Ножки у поросенка обрубить по коленный сустав.

Чтобы во время варки тушка не деформировалась, внутрь ее вставить вязальную спицу или деревянную палочку так, чтобы она упиралась в тазовую кость и голову. Брюшко заполнить сырой шинкованной морковью. Разрез зашить нитками. Тушку натереть лимоном, перевязать шпагатом, завернуть в марлю или салфетку и варить в подсоленной воде при очень слабом кипении 2,5-3 часа. Затем охладить в том же бульоне.

Отваренного поросенка освободить от распорки и моркови, отрубить голову и вырубить позвоночник. Половинки тушки нарезать поперек на равные части.

Из отваренного рассыпчатого риса сделать постамент по размеру блюда. Бока постамента обровнять и украсить отварными овощами, салатом.

Из головы поросенка удалить мозги, вместо глаз вставить маслины.

Уложить голову и куски поросенка на постамент, придав им форму целой тушки. Аккуратно залить поросенка желе, приготовленным из бульона, в котором варился поросенок.

Для приготовления желе замочить желатин в пятикратном количестве воды на 1-1,5 часа.

Бульон, в котором варился поросенок, процедить через марлю, сложенную в три слоя.

Приготовить оттяжку для осветления бульона. Для этого в сырой мясной фарш добавить соль, воду (ее количество должно быть в 1,5 раза больше фарша) и дать настояться около часа. Затем смесь размешать с сырыми яичными белками.

В горячий, но не кипящий мясной бульон добавить оттяжку и хорошо размешать. Затем довести до кипения и, уменьшив нагрев (не перемешивая), выдержать около получаса. Когда белки осядут на дно, процедить бульон через марлю, сложенную в три слоя, остудить, добавить набухший желатин и хорошо перемешать до полного растворения желатина.

Вокруг уложить фигурно нарезанные вареные овощи, вареное яйцо, зелень салата, петрушки, залитые в формочках зеленый горошек и морковь, рубленное желе.

Отдельно подать соус-хрен со сметаной или соус хрен с уксусом.

Поросенок жареный

Когда поросенка заколют, то чтобы мясо его было совершенно белое, надо постараться выпустить из него как можно

больше крови; потом положить его в горячую воду, оскоблить щетину, отрубить копытца, вымыть все внутренности, промыть хорошенько, натереть солью внутри и снаружи, внутри положить кусок масла, растертого с зеленью петрушки, луку, перцу, гвоздики, шарлоток или же начинить его особенным фаршем, печенку и ливер от поросенка сварить, изрубить очень мелко или истолочь в ступке, протереть сквозь сито, прибавить кусок мякиши французской булки, размоченной в воде и выжатой, прибавить ложку растопленного масла, 2-3 желтка, перцу, гвоздики, сахару, коринки, все вместе перемешать и изрубить или истолочь, нафаршировать этим фаршем внутри поросенка, положить на противень и жарить, поливая маслом, пока кожица не подрумянится.

Можно также начинить поросенка и крутой гречневой кашей.

Жареный поросёнок с фаршем из гречневой каши, омлета и ветчины

Вытянуть из тушки поросенка все кости, кроме головы и ножек, заготовить фарш (0,5 кг гречневой каши с маслом, солью, 100 г варёной ветчины или языка, изжарить 2 омлета: один - из 2 белков, другой - из 2 желтков, добавить чёрный перец, петрушку).

Порядок наполнения фаршем следующий: гречневая каша, ветчина, омлет. Разрез заложить листьями чёрной смородины, добавить внутрь перца, лаврового листа.

Жареный поросёнок с телячьей печёнкой

Готовится так же, как и "Жареный поросёнок с фаршем из гречневой каши, омлета и ветчины"(см. рецепт), только фаршируют 1 жареной и протёртой печёнкой, шпиком, 4 желтками, 4 белками, солью и перцем.

Свинина с овощами, отваренная в горшочке

На 1 порцию: 150 г мясной свинины, 100 г картофеля, 25 г моркови, 10 г корня петрушки, 15 г лука, 30 г соленых огурцов, 25 г сливочного или 15 мл (1 ст. ложка) растительного масла, лавровый лист, черный перец горошком, соль, зелень.

Нарезанные дольками картофель, морковь, лук, петрушку уложите в керамический горшочек, влейте 2 столовые ложки воды, добавьте 1 столовую ложку масла и готовьте примерно 5 мин.

Свинину разделите на 2-3 куска, посолите, поперчите и положите в горшочек с овощами, добавьте нарезанные ломтиками соленые огурцы и готовьте 3-4 мин.

Добавьте лавровый лист и перец горошком, влейте 1 ст. ложку воды и готовьте еще примерно 2 мин. Подавайте в горшочке, посыпав зеленью.

Сосиски с фаршем из курятины, ветчины и вина по-баварски

400 г ветчины, по 200 г филея курицы (или рябчика) и шпика, 1 яйцо, 2 желтка, щепотку перца, мускатного ореха, соли, 1/2 стакана малаги (рома), коровья кишка.

Ветчину и филей курицы или рябчика и шпика мелко изрубить, истолочь в ступке, вбить яйцо, 2 желтка, всыпать щепотку перца, мускатного ореха, соли, влить 1/2 стакана малаги (рома), перемешать, нафаршировать воловью кишку, но не слишком туго. Варить в бульоне 45 минут. Подаются к капусте.

Рулет из свинины по-русски

800 г нежирной свинины, 300-400 г несоленого свиного сала, свиной желудок, свиные уши, 2 луковицы, 2 головки чеснока, 1 стакан 3%-ного уксуса, 2-3 лавровых листа, 3-4 гвоздики, 1/2 ч. ложки перца горошком, 1 ч. ложка тмина, зелень базилика, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Мясо, сало, подготовленные свиные уши пропустить через мясорубку, добавить нашинкованный лук, истолченный чеснок, перец, соль, базилик, тмин и все хорошо перемешать. В хорошо обработанный и промытый свиной желудок уложить приготовленный фарш и перевязать желудок с обеих сторон. Положить желудок в кастрюлю, добавить уксус, лавровый лист, гвоздику, соль и варить при слабом кипении до готовности (около 2 часов). Сваренный желудок вынуть из бульона, положить под пресс (немного сплюснув) и дать полностью остыть.

Перед подачей на стол желудок прогреть в бульоне и нарезать на плоские куски.

В качестве гарнира подать тушеную капусту, отварной картофель, полить бульоном, в котором варился желудок.

Буженина в сенной трухе с пивом

Берут задний окорок молодой свиньи на 2-3 кг, завязывают в салфетку, опускают в большую кастрюлю с холодной водой и 2 горстями свежей, душистой сенной трухи (мятник луговой, полынь, чабрец, костер, порей, овсянница, клевер и другие травы). Вскипятить 2-3 раза, вынуть свинину из салфетки, положить в кастрюлю, всыпать по 5-10 зёрен черного и красного перца, 2-3 шт. лаврового листа, всех кореньев по 1 штуке, залить бутылкой крепкого пива (лучше пивным суслом), тушить до готовности. Облить буженину соусом.

Свинина с соусом из чернослива и можжевеловых ягод

Окорок свиной (1,5-2 кг), 1,5 стакана воды, 1/2 стакана уксуса, 1/2 стакана вина. 0,5 г соли, 8-10 шт. лаврового листа, 10-15 шт. чёрного перца, 1 горсть можжевеловых ягод (или сосновых шишечек), 200 г 1 ст. ложка сухарей, 1 ч. ложка сахара, корицы, 1 стакан вишнёвого сока.

Кусок свежего окорока (1,5-2 кг) отбить, снять кожу,

положить в кастрюлю, залить 1,5 стаканами воды, 1/2 стакана уксуса, 1/2 стакана вина. Всыпать немного соли, 8-10 шт. лаврового листа, 10-15 шт. чёрного перца, 1 горсть можжевеловых ягод (или сосновых шишечек - появляются в мае), стушить. Затем 200 г чернослива, разварить в воде, протереть, смешать с поджаренными в масле сухарями, добавить сахара, корицы, развести 1 стаканом вишнёвого сока, вскипятить.

Котлеты из свинины

Готовят фарш из 1,5-2 кг мякоти котлетной части свиньи, измельчают, пересыпают солью, луком, перцем. Далее жарятна сковороде как обычно.

Верещака

Свиная грудинка (1,5-2 кг), 0,5 г соли, шпик. 1 стакан воды, 1,5 стакана свекольного рассола, по 5 зёрен чёрного и красного перца, 1 печёная луковица, 4 ст. ложки ржаных сухарей.

Свиную грудинку разрубить на куски, посолить, поджарить со шпиком. Влить стакан воды и 1,5 стакана свекольного рассола, положить по чёрного и красного перца, печёную луковицу, вскипятить, всыпать ржаных сухарей, размешать и вскипятить.

Холодцы, студни, заливное

Все авторитеты сходятся в том, что наилучшей закуской под водку являются, разумеется всевозможные студни, холодцы и заливные. Не будем спорить, заметив лишь по существу вопроса, что несмотря на весь мыслимый спектр употребляемых в студни продуктов, наилучшими являются свиные или говяжьи ножки, разумеется тщательно и безукоризненно опаленные, вычищенные и выскобленные. Они обладают сами по себе достаточными желирующими качествами, так что можно вполне позволить готовить студни без желатина. В то же время, если не берутся копытца, а отвариваются иные кости или даже рулечное мясо, нет никакой гарантии, что блюдо застынет, пусть даже с добавлением желатина. Ну и конечно, наилучшей приправой к студням являются тертый хрен и горчица. Любые кетчупы и соусы им в этом блюде явно проигрывают.

Холодец из свиных ножек

1 кг свиных ножек, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу.

Свиные ножки опалить, удалить копытца, разрезать вдоль, залить холодной водой на 2-3 ч, промыть, затем снова залить холодной водой и прокипятить на сильном огне. Добавить очищенные и нарезанные морковь, корень петрушки и лук, лавровый лист, перец, посолить и варить при слабом кипении до полной готовности. После этого ножки вынуть, мясо отделить от костей, с бульона удалить жир, залить мясо бульоном, дать

прокипеть 5-10 мин, разлить в тарелки или специальную форму и охладить.

Подать с тертым хреном.

Студень сборный

400 г телячьих и бараньих ножек, свиных ушей и губ, кожи от свиных туш, копченых рулетов, 100 г рубца, 350 г мягкого мяса, 1-2 моркови, 1 луковица, 4-5 долек чеснока, лавровый лист, душистый перец, соль по вкусу.

Субпродукты разрубить на куски, залить холодной водой и варить на слабом огне 6-7 ч, время от времени снимая жир. Мякоть отделить, мелко порубить (или пропустить через мясорубку с крупной решеткой), залить бульоном, прокипятить 20 мин, добавить измельченный чеснок, перец, охладить и вылить в подходящую посуду, поставить на холод.

Холодец говяжий

2 кг мясных обрезков, голяшки или хвосты, 2-3 морковки, 2 луковицы, 1 головка чеснока, коренья петрушки, лавровый лист, 1/2 ч. ложка перца горошком, соль по вкусу.

Говяжьи ножки (мясные обрезки, хвосты) промыть, разрубить на куски, положить в большую кастрюлю и залить 4 л холодной воды. Кастрюлю поставить на огонь, воду довести до кипения, снять пену и варить еще 4-5 часов при медленном кипении, периодически снимая жир и пену. В конце варки добавить морковь, лавровый лист, перец, лук, петрушку и соль.

Когда бульон станет клейким, вынуть из него мясо, кости и процедить.

Мякоть отделить от костей, мелко нарубить, положить в процеженный бульон и варить еще 20-30 минут. Затем добавить мелко нарубленный чеснок, посолить по вкусу, охладить, разлить бульон по тарелкам, постоянно перемешивания, чтобы мясо не осело, и поставить на холод для застывания.

Застывший студень нарезать на порции, подать к нему соус хрен с уксусом или горчицу.

Блюда из дичи

Голова старого вепря

Охотникам, которым посчастливилось принести домой голову вепря, необязательно вешать этот лесной трофей на стену. Голова вепря подаётся в день Святого Христова Воскресенья. Голову очистить, обмыть и закоптить как окорок. Затем сварить со специями и кореньями. Можно нафаршировать ядрами орехов, яблоками, морковью и шампиньонами, а затем варить. Уши и морду украсить зеленью, вырезанными узорами из бумаги, солёными грибами и мочёными антоновскими яблоками. На Пасху голова вепря подаётся холодной.

Жаркое из дикого поросёнка

1,5-2 кг мяса поросёнка.

Для маринада: 4-5 стакана уксуса, 6-7 шт. лаврового листа, 30 шт. чёрного перца, 30 шт. ягод можжевельника, 3 луковицы.

Для жарения: 100 г шпика, 1/2 стакана бульона, 1/2 стакана соуса, 1/2 стакана столового вина.

Для фруктово-мясного соуса: 1,5 стакана сока от жаркого, 1/2 стакана вишнёвого сока, 1 ст. ложка сухарей, 1 ст. ложка сыра тертого "Пармезан", 1 ч. ложкой сахара, 1/2 ч. ложки корицы.

Опустить мясо поросёнка на 2-3 суток в маринад. Тушить со шпиком, влить бульон, затем ещё полстакана соуса, а затем через 1 час - 1/2 стакана столового вина и варить до готовности. Жаркое нарезать полосами и облить фруктово-мясным соусом (1,5 стакана соуса от жаркого, смешивают с 1/2 стакана вишнёвого сока). За 30 мин. перед отпуском обсыпать жаркое ложкой сухарей и ложкой сыра тертого "Пармезан", 1 чайной ложкой сахара, 1/2 ложки корицы. Всё это подрумянить в печи.

Жаркое из филея серны, лося или оленя

Кусок филея - 1,5-2 кг.

Для маринада: 4-5 стакана уксуса, 6-7 шт. лаврового листа, 30 шт. чёрного перца, 30 шт. ягод можжевельника, 3 луковицы, 50- 100 г шпика.

Для жарения: шпик - 50 г, масло сливочное - 50 г, 2 луковицы, ломтики лимона, 4-5 шт. гвоздики, кореньев, перца, эстрагона, петрушки, кресс-салата, зелёного лука, 1/2 стакана красного вина, 1 ст. ложку уксуса, 2 стакана бульона.

Для соуса: 3 трюфеля, 1/2 ложки соевой пасты или варёной сои.

Для гарнира: 1 кочан красной капусты, 2 ложки масла с 1 ст. ложкой сахара, 4-5 шт. гвоздики, 1/2 стакана красного столового вина.

Выбить кусок филея, залить маринадом на 5-6 часов, нашинковать шпиком. Затем изжарить на вертеле до половины готовности. В кастрюлю положить шпик, масло, 2 луковицы, ломти лимона без зёрен, 4-5 шт. гвоздики, кореньев, перца, эстрагона, петрушки, кресс-салата, зелёного лука. Как подрумянится, вливать постепенно пол-стакана красного вина, ложку уксуса, 2 стакана бульона, тушить до готовности. Облить мясо соусом с 3 трюфелями и 1/2 ложки соевой пасты или варёной сои. К жаркому подаётся нашинкованный солёный кочан красной капусты, поджаренной в 2 ложках масла с 1 стол. ложкой сахара, 4-5 гвоздиками, 1/2 стакана красного столового вина, вскипятить и обложить этим гарниром жаркое.

Жаркое из зайца (кролика)

Заячья тушка - 1,5 - 2 кг.

Для свекольного соуса: измельчённая печёная свекла (0,5-1 кг), 3 ложки мучной поджарки, 3/4 стакана сметаны, 2-3 ложки уксуса, сахар, вскипятить.

Для соуса из заячьей печёнки, 1 ложка мучной поджарки, 1 рюмка белого вина, 2 ложки бульона, соль,. 3-4 ложки желе из чёрной смородины.

Подготовленную тушку зайца разрезают пополам и жарят на масле со специями и кореньями.

Отдельно делают соус (в сотейник положить Этим комбинированным соусом обливают жареного зайца.

Отдельно делают свекольный соус (в сотейник положить измельчённую печёную свеклу (0,5-1 кг) добавить 3 ложки мучной поджарки, влить 3/4 стакана сметаны, 2-3 ложки уксуса, сахар, вскипятить). Затем приготовляют соус из варёной заячьей печёнки, 1 ложки мучной поджарки, рюмки белого вина, 2 ложки бульона, посолить, прокипятить. Оба соуса смешивают, добавляют к нему 3-4 ложки желе из чёрной смородины. Этим комбинированным соусом обливают жареного зайца.

Заливное из кролика

1 кг мяса кролика, 1 морковь, 2 луковицы, 2 яйца, 0,5 лимона, 1 ч. ложка желатина, зелень петрушки, соль, перец.

Мясо залить холодной водой, добавить лук, соль, перец, морковь и варить при слабом кипении до готовности. Бульон процедить, положить размоченный желатин, довести до кипения, снова процедить и охладить Мясо отделить от костей, нарезать небольшими кусочками, положить на блюдо, украсить зеленью петрушки, яйцами, кружками моркови, лимона, залить холодным желе и дать остыть.

Паштет из кролика в тесте

600 г мяса кролика, 300 г говяжьей печени, 120 г сала, 2 луковицы, соль по вкусу, черный молотый перец, мускатный орех.

Для теста: 8 ст. ложек пшеничной муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, соль.

Промыть в холодной воде мясо кролика, разрезать на части и тушить вместе с говяжьей печенью, салом, репчатым луком до готовности. Готовое тушеное мясо отделить от костей, пропустить вместе с печенью через мясорубку, добавить молотый черный перец, мускатный орех, соль и перемешать.

Приготовить тесто, раскатать его и уложить на дно формы. Выложить на тесто паштетную массу и закрыть его концами. Поставить в духовку для выпекания.

Утренний сыр из зайца (кролика)

Взять подготовленную тушку одного зайца (кролика)

отделить кости, сухожилья, разрубить на порции (6-8 кусков), сложить в кастрюлю варить до готовности.

Приготовить фарш: мелко изрубить мясо, положить в кастрюлю яичницу из 5 яиц, 100 г тёртого сыра, 150 г сливочного масла, всё это истолочь, протереть сквозь сито, положить немного мускатного ореха, 2 ложки бульона, 1/4 стакана вина, измельчённых трюфелей, размешать. Кастрюлю смазать маслом, обсыпать тёртым домашним сыром, положить в неё фарш, тушить в духовке, остудить в холодном месте, нарезать в форме параллелепипеда или усеченного конуса, украсить зеленью, подавать.

Тушеная курица с черносливом на вольванте

1 курица - 1,5-2 кг, 100 г масла, коренья, пряности, влить 1/4 стакана лимонного сока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, 1-2 ложки уксуса (или сок из 1/2 лимона), 10-15 г сахара (1 полную столовую ложку).

Крупную курицу разрезать на части, посолить, тушить в кастрюле с 100 г масла, кореньями, пряностями, влить 1/4 стакана лимонного сока и, подливая воды, варить 30-40 мин. Поджарить ложку муки в масле, влить 1-2 ложки уксуса или сок из 1/2 лимона, положить 10-15 г сахара (1 полную столовую ложку), вскипятить. Облить этим соусом курицу, положить к ней чернослив без косточек, вскипятить. Затем испечь вольвант - кружок с рантом из слоёного теста. На вольвант положить курицу с черносливом, облить соусом.

Тушеная курица с фаршем из каштанов, грецких орехов, печёнки, трюфелей, риса

Готовится так же, как "Тушеная курица с черносливом на вольванте" (См. рецепт), только с разными фаршами. Каждый из них весит 300-400 г. В тушку вкладывается фарш, коренья, специи, разрез зашивается и курица тушится в духовке.

Куриный пудинг

2 молодые курицы (1-1,2 кг), 1 кг белого хлеба, 1 стакан молока, 100 г сливочного масла, соль, перец, мускатный орех, 4-6 желтков, 25 раковых шеек, взбить и внести 4-6 шт. белков.

Сварить 2 молодые курицы, срезать филеи, мякоть, истолочь их, прибавить белого хлеба, намоченного в молоке, 100 г сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, 4-6 желтков, 25 раковых шеек, взбить и внести 4-6 шт. белков. Взять пудинговую форму, намазать сливочным маслом и осыпать сухарями, варить на водяной бане 30 мин., затем облить белым соусом (См. раздел "Соусы" или соусом из помидоров, слив.

Куриные хлебцы

350 г мякоти курицы, 50 г нежирной свинины, 2 ст. ложки

сливочного масла, 2 ломтика черствого пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, соль, перец по вкусу.

У подготовленной тушки курицы отделить мякоть вместе с кожей и жиром от костей и пропустить дважды через мясорубку. К мясу птицы можно добавить нежирную свинину или телятину. В измельченную массу положить замоченный в молоке хлеб без корок, сырое яйцо, соль, молотый перец. Все перемешать и еще раз пропустить через мясорубку. Затем смесь хорошо взбить соус-майонез.

Хлебцы можно подать к столу и как второе горячее блюдо с припущенной морковью или зеленым горошком, предварительно полив их растопленным сливочным маслом.

Фаршированная курица

Это довольно сложное в приготовлении блюдо обладает нежным вкусом и представляет собой заливную курицу, нафаршированную куриным же фаршем. Вместо курицы допустимо взять индейку, поскольку можно проделывать все те операции, которые описаны ниже.

Взять 2 курицы, с одной курицы снять кожу следующим образом: сделать надрез на спине и снимать кожу подрезая ножом вместе с мясом, крыльями и ножками, потом ножки вытянуть из кожи и удалить все оставшиеся косточки, подрезать филейчики, из которых вынуть пленки, разровнять мясо ровно на все места молотком, предварительно смочив мясо молоком; на те места где красное мясо наложить слои белого.

Из второй курицы приготовить кнель: всю мякоть провернуть через мясорубку 4 раза, прибавить размоченную в молоке и отжатую булку, провернуть еще два раза и протереть сквозь решето, прибавить 1 цельное яйцо и выбивать на льду прибавляя понемногу 3/4 стакана сливок, бить пока мясо не станет воздушное и глянцевитое; затем посолить, поперчить, потереть на терк немного мускатного ореха, положить 1 стол. ложкуцельных фисташек, все вымешать.

Разложить оболочку на столе, выложить на нее половиау кнели, посредине положить полоской половинки крутых яиц, по краям копченый язык, нарезанный длинненькими квадратиками, соединенными с кусочками шпика, 100 г шампиньонов набросать по всему целыми, выложить остальную кнель. сравнять и зашить незаметным швом, затем завернуть в салфетку не очень туго и зашить. На дно кастрюли положить кости от кур (чтобы салфетка не пригорала), сверху положить курицу, прибавить кореньев (без луку), залить холодной водой, чтобы только покрылась курица, варить 2 часа (если индейка - 3 часа), соль класть через 1/2 часа с момента закипания. Когда будет готова, остудить в этом же

бульоне, потом вынуть и вытащить нитки. Приготовить ланспик: бульон из курицы процедить и поставить на плиту, когда закипит, положить желатин на каждый стакан ланспика: по 5-6 листиков, который прежде вымочить и отжать, прокипятить 1 раз с желатином, приготовить оттяжку: на 8 стаканов ланспика взять 4-5 белков, подбить их с 1/2 стакана воды. Прибавить в ланспик 1/2 стакан уксусу, потом влить ниточкой оттяжку, дать 1 раз сильно прокипеть и отставить на легкий огонь на 10-15 мин., затем процедить и остудить. Приготовить провансаль из 100 г оливкового масла, приготовить соус майонез из 2-х стаканов ланспика, 2 ст. ложек сметаны и 2 стол. лож. провансаля.

У курицы удалить оставшиеся суставы на ножках и крылышках, разрезать на куски наискось ломтиками в 1 палец толщиною, сложить на блюдо, соединить куски, чтобы курица приняла прежнюю форму, сколоть спицей, залить майонезом, остудить и повторять заливать раза три. Если майонез застывает, то распустить его в теплой воде. Когда совсем залито сверху, украсить заливное из фунтика ланспиком, который нужно мелко изрубить и спрыснуть для связи теплой водой, убрать трюфелями, нарезанными кружочками, брусникой, свежим салатом и кругом блюда обложить штуканами из ланспика.

Разновидностью этого блюда является менее сложная в приготовлении, но не менее вкусная "Курица фаршированная ветчиной и фисташками".

Курица фаршированная ветчиной и фисташками

1-1,5 кг курицы, 400-500 г нежирной свинины, 150-200 г шпика, 5-6 яиц, 300 г фисташек, 3 стакана молока, 1/2 ч. ложка мускатного ореха.

На подготовленной тушке курицы сделать продольный надрез вдоль позвоночника и срезать всю кожу, оставив на коже слой мякоти толщиной до 1 см. Из остальной мякоти приготовить фарш. Для этого к мякоти курицы добавить свинину, пропустить через мясорубку два-три раза, затем протереть через мелкое сито, добавить сырые яйца, молоко и взбить. В фарш положить нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки, соль, перец, мускатный орех, натертый на мелкой терке, и перемешать. Приготовленным фаршем наполнить кожу, зашить разрез и придать фаршированной коже форму тушки птицы. Затем завернуть ее в салфетку, перевязать шпагатом и отварить в курином бульоне при слабом кипении в течение 1-1,5 часов. Готовую курицу охладить в бульоне, положить под легкий пресс и поставить в холодильник для придания формы.

Перед подачей к столу курицу разрезать на куски, сложить на круглом блюде в форме тушки курицы, вокруг уложить

маринованный перец, маслины, огурцы, помидоры, зелень петрушки.

Отдельно к блюду можно подать соус майонез с корнишонами, соус майонез с хреном, соус хрен.

Сыр из птицы

100 г мякоти птицы, 60 г сыра, 2-3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка вина типа "Мадера", 2-5 ст. ложек куриного бульона, 3-4 ст. ложки белого соуса, соль, перец, мускатный орех по вкусу.

Приготовить белый соус.

Подготовленных кур (тетеревов, глухарей, куропаток) обжарить, отделить мякоть и пропустить ее через мясорубку с частой решеткой два раза. В фарш добавить белый соус, тертый сыр и все хорошо перемешать. Затем добавить размягченное сливочное масло, несколько столовых ложек куриного бульона и взбить фарш до получения пышной однородной массы, после чего добавить вино, соль, перец и тертый мускатный орех.

В качестве самостоятельной закуски этот сыр можно подать в корзиночках из теста.

Он хорош и для завтрака, если намазать его на тосты.

Жаркое из петуха или курицы

Петух - 1,5 кг, 1 ст. ложка масла, 2 ложки белых сухарей.

Для соуса: 1/2 стакана красного вина, 2-4 шампиньона, 1/4 стакана лимонного или крыжовникового сока.

Петуха, очистить и выпотрошить, посолить, обвязать промасленной бумагой, изжарить на вертеле, поливая маслом над противнем. Поджарить в 1 ложке масла 2 ложки белых сухарей, посыпать ими петуха. Разрезать на 12 частей, посыпать зеленью, полить собственным соком, смешанным с 1/2 стакана красного вина, 2-4 шампиньонами, 1/4 стакана лимонного или крыжовникового сока.

Подавать с салатом, вишнёвым пюре.

Жареный петух с можжевеловым соусом

Петух - 1,5-2 кг.

Для фарша: 1/2 ст. ложки можжевеловых ягод, 1 стакан сухарей, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 яйца, 2 ст. ложки голландского сыра

Одну ложку ягод можжевельника истолочь и намазать им и петуха и промасленную бумагу, обвязать промасленной бумагой. Жарить на вертеле. Нафаршировать петуха следующим фаршем: 1/2 ложки можжевеловых ягод, 1 стакан сухарей, 1 ложку сливочного масла, 2 яйца, 2 ложки голландского сыра истолочь в ступке, протереть сквозь сито. Готового петуха посыпать жареными сухарями.

Жареный петух с трюфелями и красным вином и ромом

Петух - 1,5-2 кг.

Для фарша: чёрный перец (10 шт.), 2 шт. листа лавра, 2-4 гвоздички, 5 трюфелей, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушку, 1 лук-порей, 1 ветка эстрагона, 100 г шпика, 10 листьев смородины.

Для соуса: 2-4 шт. трюфелей (сморчков), 1 рюмки красного вина и 1 рюмки рома, 1/2 стакана бульона (всего 2-2,5 стакана)

Готовить, как и "Жаркое из петуха или курицы" (См. рецепт). Внутрь тушки положить чёрный перец (10 шт.), 2 шт. листа лавра, 2-4 гвоздички, 5 трюфелей, 2 луковицы, 1 морковь, 1 петрушку, 1 лук-порей, 1 ветка эстрагона, 100 г шпика, 10 листьев смородины. Облить кипяченым соусом. Для соуса взять 2-4 шт. трюфелей (или сморчков), 1 рюмку красного вина и 1 рюмку рома, 1/2 стакана бульона (всего 2-2,5 стакана).

Так же готовится и "Петух жареный с фаршем из грецких орехов, каштанов, трюфелей, печёнки, рисом с эстрагоном и кардамоном" только добавляется 300-400 г соответствующего фарша с 1 пучком эстрагона и 3-4 зёрнами кардамона.

Рулетики с яйцом

800 г мякоти индейки, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 3 яйца, 1/2 стакана молока, соль и перец по вкусу.

Куски мякоти индейки (с кожей) слегка отбить, придав им форму лепешки, посолить, поперчить, облить растительным маслом и выдержать в холодильнике 8-10 часов.

Приготовить омлет. Для этого: сырые яйца смешать с молоком и зажарить на сковороде со сливочным маслом. Омлет нарезать на куски и уложить их на филе индейки. Филе завернуть в плотные трубочки, перевязать шпагатом, уложить в неглубокую кастрюлю (поплотнее) и залить бульоном. Варить рулетики при слабом кипении в течение 1,5-2 часов.

Когда рулетики сварятся, их следует охладить, не вынимая из бульона. Затем уложить под пресс и оставить в холодильнике на 2-3 часа.

Готовые рулетики нарезать кусочками, уложить на блюдо, рядом разместить гарнир из овощей и фруктов.

Жареная индейка

Индейка крупная - 2-3 кг, 50-100 г сливочного масла, вода, имбирь тертый, сухари панировочные.

Это блюдо приготовляется к Рождеству Христову, Пасхе, в особо торжественных случаях.

Разделать индейку как курицу, опалить, разрезать на части, изжарить и снова сложить в целую индейку. Время жарения в печи - 2-3 часа. Жарят на 50-100 г сливочного масла и 2 ложках воды и тёртом имбире, поливают бульоном через каждые 10

минут. Затем осыпать сухарями, сыром, огарнировать салатом, вишнёвым пюре.

Жареная или тушёная индейка, фаршированная грецкими орехами

Индейка крупная - 2-3 кг, 50-100 г сливочного масла, вода, имбирь тертый..

Для фарша: 0,5 кг грецкого ореха, добавить к ним 400 г протёртой телячьей печёнки, 1/800 г белого, размягчённого в молоке хлеба, 2-4 сырые яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 лимона, 3-4 стаканами сахара, 1/3 стакана муки.

Блюдо готовится, как "Жареная индейка" (см. рецепт). Истолочь в тесто ядра с 0,5 кг грецкого ореха, добавить к ним 400 г протёртой телячьей печёнки, 1/800 г белого, размягчённого в молоке хлеба, 2-4 сырые яйца, 50 г сливочного масла, 1/2 лимона, 3-4 стаканами сахара, 1/3 стакана муки. Всё это перемешать и нафаршировать индейку. Изжарить с имбирём на вертеле, бросая на уголь полынь, чабрец, ореховый и смородиновый лист.

Жареная индейка с яблоками, печенью, рисом, каштанами, с вишнёвым пюре и вином

Индейка крупная - 2-3 кг, 50-100 г сливочного масла, вода, 400 г яблок без сердцевины, имбирь тертый.

Для фарша: 6 стаканов вишен, риса - 1,5 стакана, каштанов - 400 г, трюфелей - 1-1,5 кг, мадеры - 2-3 рюмки, специи и пряности, сахар и мука

Готовится, как и "Жареная индейка" (см. рецепт)., только добавляется 400 г яблок без сердцевины, или риса (каштана, печёнки, трюфелей, пюре).

Для пюре берут 6 стаканов вишен, риса - 1,5 стакана, каштанов - 400 г, трюфелей - 1-1,5 кг, мадеры - 2-3 рюмки, специи и пряности, сахар и мука.

Гусь по-литовски, с яблоками

Тушка гуся - 1,5-2 кг, 1 ст. ложка тмина, соль, перец.

Для фарша и гарнира: 10 яблок (Тиролька, Пепин китайский), соль, майоран.

Гусь - сам по себе настолько уникальная птица, что ее очень трудно испортить даже совершенно неопытному повару. Однако поспешное приготовление может оставить вашего гуся жестким, снабдить его неугрызаемой коркой.

Освободить тушку 1,5-2 килограммового гуся от лишнего жира, натереть снаружи и внутри ложкой тмина с солью, нафаршировать небольшими яблоками (типа Тирольки, Пепина китайского), посыпанных солью с майораном (в порезы). Жарить на противне с 10-12 яблоками, обложив ими гуся в течение 2,5-3

часов, часто поливая соком. Гуся перед подачей облить соусом.

Гусь с кислой капустой и яблоками, ветчиной и трюфелями

Тушка гуся - 1,5-2 кг, 1 ст. ложка тмина, соль, перец.

Для фарша и гарнира: 2 стакана квашеной капусты, 10 мелких яблок, 100 г ветчины, 5-6 трюфелей (сморчков)..

Это блюдо с мочёными яблоками, солёными грибами, петрушкой подаётся на обед к Рождеству Христову. Готовится точно так же, как и "Гусь по-литовски, с яблоками" (см. рецепт), фаршируется 2 стаканами кислой капусты, 10 мелкими яблоками, 100 граммами ветчины, 5-6 трюфелями. Капуста предварительно тушится на масле с тмином и чёрным перцем. Жарится гусь в течение 2,5-3 часов, желательно каждые 20 минут поливать его образовавшимся соком.

Жареная гусиная печёнка

На каждые 2 печенки: 1 ложку масла, 1 луковица.

Намочить 10 печёнок в молоке, выдержать 1 час. Жарить в масле. На 2 печенки использовать 1 ложку масла, 1 луковицу, жарить не более 8-10 минут.

Сосиски из гусиных печёнок

20 шт. гусиных печёнок, 1 стакан сухарей, 1/2 стакана сливок, 100 г ракового масла, 1/4 стакана красного вина, 4 желтка, соль, перец, 1 жареная в масле луковица.

Натереть на тёрке 20 шт. гусиных печёнок, всыпать 1 стакан сухарей, влить 1/2 стакана сливок, 100 г ракового масла (См раздел "Закуски"), 1/4 стакана красного вина, 4 желтка, добавить соли, перца, 1 жареную в масле луковицу. Размешать, наполнить кишки, перевязывая их отрезками по 8-12 см. Варить в бульоне 1 час, обмыть в холодной воде и поджарить на масле.

Утка с лапшой (вермишелью), грибами и вином

Утка - 1,5-2 кг.

Для фарша: 1 кг телятины, 2 стакана сухарей, изжаренных в масле, 4 яйца, 1 луковица, 1/4 мускатного ореха, перец черный, 2 толчёные гвоздики, лавровый лист - 2 шт., 50 г сушеных грибов, 100 г домашней лапши, 20 г тёртого белого сыра, 1/2 стакана красного вина.

Крупную утку нафаршировать фаршем, составленным из 1 кг телятины, 2 стаканов сухарей в масле, яичницей из 4 яиц, 1 луковицей, прожаренной на масле, 1/4 мускатного ореха, перцем, 2 толчёными гвоздиками, лавровым листом (2 шт.), 50 г сушеных грибов, 100 г домашней лапши с 20 г тёртого белого сыра. В фарш влить 1/2 стакана красного вина.

Далее готовить, как в "Гусь по-литовски, с яблоками" (см. рецепт).

Куропатка фаршированная

Куропатки - 3 шт.

Для фарша: 1/2 кг телятины, 1 ч. ложку мелко нарезанной луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 булка, 1 стакан молока, 2-3 желтка, соль, перец, мускатный орех, 1/2 ст. ложки масла.

3 куропатки изжарить в 3 ложках масла до полуготовности. Приготовить фарш. Для этого надо истолочь в ступке 1/2 кг телятины, 1 чайную ложку луковицы поджарить в ложке масла, добавить 1 булку, намоченную в молоке, 2-3 желтка, соли, перца, мускатного ореха, 1/2 ложки масла. Нафаршировать куропатки фаршем, зашить, тушить в бульоне. После приготовления разрезать, при подаче облить соусом.

Примерно так же готовятся и "Куропатка с кислой капустой". При этом куропатку надо нафаршировать кислой капустой и нашпиговать шпиком, обжарить в масле, облить соусом, приготовленным из подогретых 100 г сметаны и 100 г сливочного масла.

Утка дикая с шампиньонами и каперсами

2-3 диких утки, 100 г шпика.

Для соуса: 100 г шампиньонов, 1/2 баночки корнишонов (или каперсов), 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложку мучной поджарки, петрушка, сухарями.

2-3 диких утки очистить, посолить, нашпиговать 100 г шпика, изжарить на вертеле, поливая маслом. Разрезать на 4 части, сложить на блюдо. Облить соусом: нарезать 1 блюдечко шампиньонов, всыпать 1/2 баночки корнишонов или каперсов, влить 2 ложки масла, 1 ложку мучной поджарки, размешать, вскипятить. Посыпать петрушкой и сухарями.

Почти также готовятся и "Жареные рябчики". Для приготовления этого блюда надо взять 3-4 рябчика, нашпиговать 100 г шпика, изжарить. Подавать под грибным соусом.

Мелкая дичь

Бекасы, вальдшнепы, гартшнепы, дрозды, дрофа, дупельшнепы, дупеля, жаворонки, кроншнепы, кулики, перепёлки, подорожники, сиквы, скворцы, тутурухтаны, зуйки, овсянки - вот каков ассортимент болот средней полосы России! Ни одну птичку не обошли вниманием гастрономы помещичьих усадеб.

Все эти птицы, ощипанные и обработанные, жарятся в масле, обливаются соусом. Далее они приготовляются, как в рецепте "Утка дикая с шампиньонами и каперсами" (см. рецепт). Дичи берётся от 6 до 12 штук в зависимости от размера. В соус можно добавлять лук, петрушку, 1/2 стакана красного вина, мускатный орех, шампиньоны.

А вот "Голуби жареные" хороши не с пылу с жару, а после

некоторой выстойки в маринаде. Чтобы они получились хорошо, надо оставить на ночь 5-6 диких голубей в уксусе с водой, на следующий день нашпиговать шпиком и жарить в кастрюле с 200 г масла в течение 1,5 часов. Поливать соусом. Переворачивать. Разрезать на половинки, огарнировать солёными грибами, салатом и маслинами.

Цыплята на манер рябчиков

Этот рецепт касается владельцев личных курятников. Для того, чтобы обычные домашние цыплята приобрели вкус рябчиков, надо им несколько изменить рацион. Трёх цыплят надо кормить 4-5 дней толчёными можжевеловыми ягодами (или сосновыми шишечками), смешанными с мукой. Затем тушки этих цыплят в перьях подержать 3 дня на льду (или в холодильнике). Потом ощипать, выпотрошить, посолить, посыпать 1/2 чайной ложки чёрного перца и крепко растереть тушки горстью можжевеловых ягод, оставить так на 15 часов.

Потом вымыть, нашпиговать шпиком, зашпилить разрезы деревянными шпильками, обрубить лапки, крылышки, головку, облить 2 ложками уксуса, 1 ложкой сока крыжовника, 2 ложками красного вина и жарить в сотейнике или кастрюле. Облить 2-3 ложками сметаны, посыпать толчёными сухарями, облить собственным куриным соусом. Подавать с солёными лисичками, картофельными крокетами, маслинами и треугольными кусочками швейцарского домашнего сыра.

Цыплята фаршированные

Тушки 2-3 ощипанных цыплят (1,5 кг), мука, соль (по 1 ч. ложечке на 1 кг).

Для фарша: на 1 цыплёнка - по 1/2 стакана сухарей, 1/2 яйца, 1/2 ложки масла, 1/4 ч. ложки соли, по 1 щепотке мускатного ореха, по 1 горсти укропа и петрушки, 2 яйца, 0,4-0,5 кг масла, 1-2 ст. ложек сливок.

Натереть 2-3 ощипанных цыплят (1,5 кг) мукой, опалить. Отрезать лапки и крылышки. Вымыть. Натереть сверху и внутри солью (по 1 чайной ложечке на 1 кг), начинить их фаршем: (на 1 цыплёнка взять по 1/2 стакана сухарей, 1/2 яйца, 1/2 ложки масла, 1/4 чайной ложки соли, по 1 щепотке мускатного ореха, горсти укропа и петрушки). Обвалять цыплят в 2 яйцах и сухарях, положить в глубокий сотейник или сковородку, добавить 0,4-0,5 кг масла, поставить в духовку за 45 мин. до отпуска. Постоянно поливать соусом, затем осыпать сухарями и подрумянить. Разрезать цыплят по позвонку пополам, облить соусом с 1-2 ложками сливок. Блюдо с двух сторон украсить петрушкой, а с двух других белыми маринованными грибами.

С небольшими вариациями можно приготовить "Цыплят

тушеных с чесноком, эстрагоном, зелёным горохом, крыжовником, лимоном и мадерой".

Для этого блюда 3-х цыплят подготавливают как обычно, разрезают пополам и тушат со специями, сливочным и растительным маслом, 2-3 дольками чеснока, 3-4 щепотками эстрагона, укропом и петрушкой.

Затем добавляют 5 стаканов зелёного горошка, 1 ст. ложку сливочного масла, 10 г сахара, 1/2 ложки муки;

Добавляют к цыплятам 1 стакан маринованного крыжовника, 3 стакана бульона, 5-6 кусков сахара. В 3 стаканах бульона растирается мучная поджарка (2 ложки). Затем крыжовниковый и белый соус смешиваются и на нём поджариваются цыплята, затем вливается 1 рюмка (100 мл) красного столового вина.

Во всех трёх рецептах рекомендуется сначала обвалять цыплят в 2 яйцах и 4-5 истолчённых сухарях, а затем жарить.

Закуски рыбные и морские

Рыба, рыбная солянка, рыба маринованная - это закуски наиболее предпочтительные и лучше всего подходящие для крепкоалкогольных напитков. И сколько бы нас не учили, что "коньяк селедкой не закусывают", мы осмелимся возразить, что "смотря какой коньяк и какой селедкой". Иной каспийский залом (рыба прямо скажем, королевская) вполне способен облагородить вкус иного коньяка, у коего звезд более, чем у иного генсека. Так что если на вашем столе из закусок только рыба - это уже достойный стол. А насчет того, что "лучшая рыба - это колбаса" - вам соврали. Вы когда-нибудь пробовали делать солянку из колбасы? И не пытайтесь. А вот из рыбы - сплошное море удовольствия!

Солянка рыбная по-французски

На 6-8 ершей (окуньков) - 1,2 кг зубатки (белорыбицы, сома, налима, палтуса), 15 шт. раков, соль, перец, 1,5 стакана белого вина, 1 ст. ложка пюре томатов, тертый чеснок.

Потушить в кастрюле луковицу, ложку масла и 1/2 стакана воды, прибавить петрушку, помидоры, растительное масло и настойку шафрана. Сварить с кореньями 6-8 ершей (окуньков) в 3-4 стаканах бульона. Взять крупную белую рыбу (1,2 кг) и 15 шт. раков, посолить, посыпать перцем. Влить 1,5 стакана белого вина за 30 мин. до отпуска, бульон из ершей, кореньев и специй, 1 ложку пюре томатов. Положить крупную рыбу, стушить. Перед отпуском положить растёртый чеснок.

Рыба, запеченная под молочным соусом

300 г филе рыбы без кожи и костей, 2 луковицы, 2 ст. ложки тертого сыра, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молочного соуса.

Приготовить молочный соус.

Филе рыбы без кожи и костей припустить, добавив немного масла.

Лук тонко нашинковать и спассеровать на сливочном масле.

В молочный соус добавить пассерованный лук, довести до кипения. На дно кокотницы или маленькой сковороды налить немного молочного соуса, положить на него рыбу, залить оставшимся соусом, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу.

Караси, жареные со сметаной

1,2 кг - карасей, соль, сухари (мука), 2 стакана сметаны, укроп и петрушкой.

Мелкая рыбка-карасик представляет собой основу одного из вкуснейших рыбных блюд. Однако не забывайте, что в ухе караси горчат, поэтому, если варить их, то предварительно обезглавив. Жарить же их можно и с головами, но предварительно почистив и удалив жабры.

Взять карасей (1,2 кг), посолить, обвалять в сухарях (муке), поджарить на сковороде, добавить 2 стакана сметаны, тушить 10-15 мин., посыпать укропом и петрушкой.

Карп по-еврейски

Карпа - 1-1,5 кг, уксус 3%-ный - 100 г, гвоздика - 20 шт., 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан крпкого пива, 1/3 чашки сухарей, 1 ч. ложка сахара, 0,5 г лимонной цедры.

Это блюдо названо так в старой кулинарной книге, но определенной национальной принадлежности не имеет. Можно назвать его "Карп в маринаде" без ущерба для качества. Крупного карпа режут на куски, солят, посыпают перцем, кладут в глубокий сотейник, вливают бутылку уксуса, добавляют гвоздику, выдерживают 30 мин. Затем в кастрюлю вливают ложку масла, стакан пива, треть чашки сухарей. Рыбу с уксусом надо варить до готовности, в конце добавить немного сахара, лимонной цедры. Облить рыбу соусом и подавать.

Карп сваренный в красном вине

Карп - 1,5-2 кг, 2 бутылки пива,: по 3 веточки петрушки, сельдерея, порея, моркови, 1 сушеный белый гриб, 2 луковицы, перец, листок лавра, 2-4 гвоздики, лимонная цедра, корка ржаного хлеба, 1 ст. ложка мучной поджарки, 1 ст. ложка уксуса, 1/2 стакана красного вина, 10 г сахара, горсть изюма, 20 мл лимонного сока, 15 шт. маринованных вишен.

Карпа в 1,5-2 кг весом порезать на куски, посолить Сварить в 2 бутылках пива коренья и специи: 1 петрушку, сельдерей, порей, морковь, 1 сушеный грибок, 2 луковицы, с перцем, листки лавра, 2-4 гвоздики. Добавить лимонной цедры, корку ржаного хлеба,

сварить рыбу. Положить в жидкость 1 ложку поджарки с мукой и маслом, влить 1 ложку уксуса, 1/2 стакана красного вина, 10 г сахара, горсть изюма, 20 мл лимонного сока, 15 шт. маринованных вишен, вскипятить. Уложить карпа на блюдо (в виде целого), осыпать его ломтиками лимона, изюмом, облить соусом.

Другое блюдо "Лещ, сваренный в красном вине" готовится точно так же.

"Линь тушёный с вином и шампиньонами" тушится так же, только в соус добавляется 2 желтка, 2 стакана белого столового вина, 10-12 шт. шампиньонов.

Окуни варёные с белым соусом, лимоном и мадерой

Чтобы приготовить это блюдо, варят рыбный бульон с кореньями, специями, 1 ложкой мучной поджарки, 2 луковицами, 2-1,2 кг окуней. Кипятят 15-20 минут. Рыбу подают отдельно. Соусом облить рыбу.

Судак разварной

1,2 кг судака, коренья, зелень, специи, 20 шт. картофеля, 20 раков.

Взять 1,2 кг судака, добавить кореньев, зелени и специй, долить водой, сварить рыбу. Отварить 20 шт. картофеля, 20 раков. Подавать, облив грибным соусом.

Треска с соусом из вишен и красного вина

1,5 кг трески.

Для соуса: 0,5 л молока, 0,5 кг вишен, 1 ст. ложка масла, 1,5 стакана воды, 2 ч. ложки сахара, 2-3 гвоздички, корицы, 1 ч. ложку картофельной муки, 1 стакан красного сухого вина.

1,5 кг трески отварить в молоке. Затем надо сделать вишневый соус. Приготовить 0,5 кг пюре из вишен, поджарить его в 1 ложке масла, развести 1,5 стаканами воды, всыпать немного сахара, добавить 2-3 гвоздички, корицы, чайную ложечку картофельной муки с водой, прокипятить, влить 1 стакан красного вина, подогреть, облить треску.

Форель варёная в вине

1,5 кг форели, 1 ст. ложка сливочного масла, специи, зелень, коренья, 1 стакан красного вина, 1/2 стакана мадеры, 1 рюмка рома.

Для гарнира: разварной картофель - 1 кг, раки - 12-18 шт.

Подготовить 1,5 кг форели, положить 1 ложку сливочного масла, специи, зелень, коренья, влить стакан красного вина, 1/2 стакана мадеры, 1 рюмку рома. Горшок замазать тестом. Поставить в духовку на 1,5 часа. Заправить бульон 1 ложкой мучной поджарки. Облить на блюде форель соусом, гарнировать разварным картофелем и 12-18 сваренными раками.

Щука под желтым соусом с шафраном

1,5-2 кг щуки, 1 стакан столового вина, 1 рюмку уксуса, 1 стакан воды, коренья, специи, зелень, 1/2 стакана изюма, 1/2 лимона.

Для соуса: 1 ст. ложка масла, 1/4 стакана сахара-песка, 1/2 стакана муки, 1/2 чайной ложки шафрана, 3-4 стакана рыбного бульона, 1/2 ложки масла.

Подготовить 1,5-2 кг щуки, разрезать на куски, посолить. Положить в кастрюлю, влить 1 стакан столового вина, рюмку уксуса, воды, положить кореньев, специй и зелени, добавить 1/2 стакана изюма, 1/2 лимона, варить на огне. Приготовить соус: взять 1 ложку ложку масла, 1/4 стакана сахара-песка, 1/2 стакана муки, 1/2 чайной ложки шафрана, развести 3-4 стаканами рыбного бульона, перемешать, кипятить. Прибавить 1/2 ложки масла. Облить щуку соусом, обсыпать изюмом, лимоном и нарезанными кореньями, прибавить разварного картофеля.

В пост вместо сливочного масла влить 1-2 ложки растительного.

Блюдо под название "Щука по-еврейски с шафраном" готовится так же. Однако кроме всего, в бульон следует добавить 1/4 стакана уксуса. Блюдо посыпать кишмишом, ломтиками лимона.

Щука по-польски

1,5 кг щуки, сухари панировочные, соль, перец, мускатный орех, 1/2 лимона, 1 ст. ложка сливочного масла, 4-6 ложек бульона.

Положить в кастрюлю нарезанные куски щуки, посолить, на каждый ряд насыпать сухарей, соли, перца, мускатного ореха, долек лимона, сливочного масла, налить 4-6 ложек бульона, запечь в печи.

Севрюга горячего копчения

1 севрюга горячего копчения, зелень, лимон.

Рыбу нарезать на куски без кожи и костей, 1/3 рыбы вместе с хвостом оставить неразделанной.

Куски рыбы уложить на овальное блюдо в виде целой рыбы, блюдо украсить зеленью, овощами, дольками и ломтиками лимона.

Крабы заливные

300 г консервированных крабов, 2 вареные морковки, 3 отваренных картофелины, 3 ст. ложки зеленого горошка, зелень петрушки, зелень салата.

Для приготовления желе: 1 кг рыбы, 2 ст. ложка желатина, 3 яичных белка, 1 луковица, 1 морковка, 1 лавровый лист, 1/2 ч. ложка перца горошком, зелень петрушки, соль или перец по

вкусу.

Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, отделить голову, удалить жабры и глаза и отварить в 3-4 стаканах воды, периодически снимая пену.

Рыбу отваривать при слабом кипении в течение 1,5-2 часов. За 40-50 минут до окончания варки добавить репчатый лук, зелень петрушки, лавровый лист, перец горошком. Готовый бульон процедить через марлю, сложенную в три слоя, и если бульон получился недостаточно прозрачным, осветлить его яичным белком.

Желатин залить водой в соотношении 1:5 и оставить его на 1-2 часа для набухания.

Для осветления бульона яичные белки смешать с пятикратным количеством холодного бульона или воды, тщательно взбить, влить смесь в горячий, но некипящий бульон при постоянном размешивании. Затем довести бульон до кипения, посолить и оставить на 10-15 минут при слабом нагреве, чтобы он отстоялся, а белки осели на дно. После этого бульон осторожно, не взбалтывая, процедить через три слоя марли, добавить в него замоченный в небольшом количестве воды желатин и, помешивая, дать желатину полностью раствориться.

Охлажденный, но незастывший бульон, налить тонким слоем в формочки и дать желе застыть на холоде. На тонкий слой желе уложить кусочки крабов, вареные овощи, нарезанные мелкими кубиками, зеленый горошек. Все это залить холодным, но незастывшим желе и поставить в холодильник для застывания.

Отдельно подать соус хрен с уксусом или майонез с корнишонами.

Судак фаршированный

1-1,5 кг судака, 1 яйцо, 1 лимон, 2-3 огурца, 2 луковицы, 1/2 головки чеснока, лавровый лист, зелень петрушки, 1/2 стакана молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 100 г пшеничного хлеба, 5-6 ст. ложек зеленого консервированного горошка, соль и перец по вкусу.

Судака очистить от чешуи, выпотрошить, отделить голову и промыть.

Затем изнутри тушки надрезать реберные кости и удалить их вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи.

После этого срезать мякоть, оставляя ее на коже слоем 0,5-1 см.

Срезанную мякоть, пшеничный хлеб, отделенный от корок, замоченный в молоке, и обжаренный в масле до золотистого цвета репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, яйцо, чеснок, соль, перец, после чего немного

взбить. Тушку наполнить приготовленным фаршем, придать ей форму целой рыбы и припустить в течение 15-20 минут. За 5-10 минут до готовности добавить лавровый лист, зелень петрушки и перец горошком. Рыбу остудить, нарезать на порционные куски, сложить в виде целой рыбы, приставив отваренную голову, и украсить зеленью, лимоном, огурцом, нарезанными тонкими ломтиками, маринованным сладким перцем, маслинами и т.п., периодически поливая охлажденным (жидким) рыбным желе. Обычно это блюдо оформляют на холоде для застывания.

В отдельных случаях фаршированную рыбу кладут на постамент из обжаренного на сливочном масле пшеничного хлеба. Вокруг рыбы красиво укладывают маринованный перец, зелень петрушки, огурец, зеленый горошек.

Отдельно к блюду подать соус хрен с уксусом.

Щука фаршированная

1000-1500 г щуки, 100 г пшеничного хлеба, 1/2 стакана молока, 2 луковицы, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1/2 головки чеснока, 2-3 стакана рыбного желе, 1/2 лимона, 1 стакан соуса хрен с уксусом, зелень петрушки, 2-3 огурца, 3-4 помидора, 10-12 редисок, 2-3 красного маринованного перца, соль и перец по вкусу.

Щуку очистить от чешуи, надрезать кожу вокруг головы и аккуратно содрать. Позвоночник надломить так, чтобы хвостовой плавник остался при снятой коже. Мякоть освободить от костей и приготовить рыбной фарш. Для этого мякоть рыбы, пшеничный хлеб, отделенный от корок и замоченный в молоке, и обжаренный в масле до золотистого цвета репчатый лук пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло, яйцо, чеснок, соль, перец и немного взбить. Снятую с рыбы кожу наполнить фаршем, надрезы зашить. Рыбу завернуть в марлю или пергаментную бумагу (промасленную бумагу), перевязать шпагатом, отварить в течение 15-20 минут и охладить.

Фаршированную рыбу уложить на блюдо, нарезать на порционные куски, приставить отваренную голову и сложить в виде целой рыбы. Украсить зеленью, лимоном, маринованным красным перцем, огурцами, помидорами, редисом и т.п., периодически поливая охлажденным (жидким) рыбным желе. Обычно это блюдо оформляют на холоде для застывания.

В отдельных случаях фаршированную рыбу кладут на постамент из овощного салата с добавлением желе.

Перед подачей к столу на блюдо переложить гарнир из набора овощей, заправленных салатной заправкой и украшенных зеленью.

Отдельно подать соус хрен с уксусом, подкрашенный

свекольным соком.

Стерлядь заливная

1-1,5 кг стерляди, 1 луковица, 2 ст. ложки желатина, 1/2 стакана сухого белого вина, 3 яичных белка, 2 морковки, 1 лавровый лист, 1/2 ч. ложка перца горошком, 1 лимон, 2 стакана маслин, 2-3 редиски, 4 маринованных сладких перца, 1 яблоко, зелень петрушки, соль по вкусу.

У стерляди срезать спинной плавник, спинные жучки, счистить боковые и брюшные жучки, отрубить голову вместе с грудными плавниками, удалить глаза и жабры. Около среза головы внутри рыбы прорезать вдоль хрящевой позвоночник по длине на 3-4 см для более легкого удаления визиги.

После этого надрезать кожу вокруг хвостового плавника, переломить в этом же месте позвоночник и, держа хвостовой плавник в левой руке, вытянуть визигу. Стерлядь положить спинкой кверху, разрезать брюшко и удалить внутренности, разрезать тушку вдоль на две половины посередине жировой прослойки и позвоночного хряща.

Подготовленные звенья ошпарить горячей водой (85-90°С) в течение 1-2 минут, соскоблить жучки и мелкие костные чешуйки, промыть холодной водой, срезать реберные и позвоночные хрящи и нарезать на филе, срезая его с кожи. Куски рыбы вновь ошпарить горячей водой в течение 1-2 минут и обмыть холодной водой.

В кастрюлю с толстым дном положить куски рыбы, залить водой так, чтобы она покрывала рыбу наполовину, добавить соль, сок 1/2 лимона или 1/2 стакана сухого белого вина. Плотно закрыть кастрюлю крышкой и припустить рыбу в течение 12-15 минут.

Оставшийся после припускания бульон использовать для приготовления желе.

Голову стерляди, кожу и плавники промыть водой, ошпарить горячей водой и вновь промыть холодной водой.

Подготовленные голову, плавники и кожу залить 3-4 стаканами воды, довести до кипения, удалить с поверхности пену и продолжать варку при слабом кипении еще 1,5-2 часа. За 40-50 минут до окончания варки добавить репчатый лук, зелень петрушки, лавровый лист, перец горошком. Готовый бульон смешать с бульоном, оставшимся после припускания стерляди, процедить через марлю, сложенную в три слоя, и, если бульон получился недостаточно прозрачным, осветлить его яичным белком.

Для осветления бульона яичные белки смешать с пятикратным количеством холодного бульона или воды,

тщательно взбить и влить в горячий, но не кипящий бульон при постоянном размешивании. Затем посуду накрыть крышкой, бульон довести до кипения, посолить и оставить на 10-15 минут при слабом нагреве, чтобы он отстоялся, а белки осели на дно. После этого бульон осторожно, не взбалтывая, процедить через три слоя марли, добавить в него замоченный желатин и, помешивая, дать желатину полностью раствориться. При замачивании желатин залить водой в соотношении 1:5 и оставить его на 1 час для набухания.

Охлажденный, но незастывший бульон налить тонким слоем в форму и дать желе застыть на холоде. На тонкий слой желе уложить фигурно нарезанную вареную морковь, веточки петрушки, ломтики лимона, поверх них - куски рыбы, после чего залить все рыбным желе. Чтобы украшения при начале заливания не всплыли, их нужно обмакнуть в незастывшее желе, уложить в форму на тонкий слой желе и выдержать на холоде до тех пор, пока желе не застынет. Затем рыбу залить в 2-3 приема так, чтобы куски рыбы были полностью покрыты желе. Когда заливное застынет, нарезать его на порции фигурным ножом, уложить на овальное блюдо в форме рыбы, используя для украшения голову и хвост, вокруг рыбы разложить кучками маслины, нарезанные тонкими ломтиками яблоки и лимоны, редис, маринованный сладкий перец и зелень петрушки.

Отдельно к блюду подать соус хрен с уксусом.

Рыба заливная

1-1,5 кг рыбы (судака, осетрины, щуки или налима), 1 луковица, 2 ст. ложки желатина, 3 яичных белка, 2 морковки, 1 лавровый лист, 1/2 ч. ложки перца горошком, зелень петрушки, 100 г вареных грибов, 1 лимон, 1 свежий огурец, 1 помидор, 2-3 маринованных сладких перца, соль по вкусу.

Рыбу (судака, осетрину, щуку, налима и т.п.) очистить от чешуи, срезать плавники, удалить головы, выпотрошить и хорошо промыть. Тушку разрезать вдоль на 2 половины, срезать кости и кожу, филе нарезать на куски.

Из голов рыб удалить жабры и глаза. Промытую чешую, кости, плавники и головы, т.е. рыбные отходы залить четырьмя стаканами холодной воды и варить час-полтора. Полученный бульон процедить через марлю, сложенную в три слоя, залить им куски рыбы, добавить репчатый лук, лавровый лист, перец, морковь, зелень петрушки и варить до готовности рыбы. Рыбу вынуть и оставить охлаждаться, а концентрированный бульон осветлить оттяжкой из яичных белков.

Для осветления бульона яичные белки смешать с пятикратным количеством холодного бульона или воды, смесь

тщательно взбить и, при постоянном размешивании, влить в горячий, но не кипящий бульон. Добавить соль, довести до кипения и, уменьшив нагрев, выдержать 15-20 минут.

После этого бульон процедить через ткань (или марлю, сложенную в три слоя), добавить предварительно замоченный желатин и растворить его. Такой бульон после застывания даст прозрачное желе.

Охлажденный, но незастывший бульон налить тонким слоем в формы и дать желе застыть на холоде. На тонкий слой желе уложить тонкие ломтики вареных грибов, зелень петрушки, тонкие ломтики лимона, очищенные от семян, ломтики свежего огурца, ломтики помидора, фигурно нарезанные вареную морковь и маринованный сладкий перец.

Для этого украшения нужно обмакнуть в незастывшее желе, уложить в форму на тонкий слой желе и выдержать на холоде до тех пор, пока желе не застынет. После этого уложить кусочки рыбы и осторожно налить такой же слой желе, чтобы он покрыл куски рыбы. Форму поставить на холод. Когда заливное застынет, нарезать его на порции (лучше фигурным ножом), уложить на блюдо и украсить гарниром и зеленью.

Отдельно к блюду подать соус хрен с уксусом или майонез.

Рыбный студень

500 г головизны осетровых рыб или судака, налима, щуки, стерляди и т.п. или 500 г рыбной мелочи, 1 ст. ложка желатина, 1 луковица, 1 вареная морковка, зелень петрушки, соль и перец по вкусу, лавровый лист, 4-5 ст. ложки соуса хрен с уксусом.

Из рыбных голов или рыбной мелочи сварить бульон (на 500 г рыбы 0,5 л воды). Добавить в него луковицу и лавровый лист. Готовый бульон процедить, посолить, поперчить и еще раз вскипятить. Желатин замочить в небольшом количестве воды на 1-2 часа, довести до кипения, после чего добавить в бульон.

В стеклянные салатники или вазы разложить мякоть из головизны рыбы (если студень варился из рыбной мелочи, то в салатник поместить кусочки рыбы). Вареную морковь фигурно нарезать, красиво уложить к рыбе, посыпать зеленью, после чего залить все бульоном. Дать студню застыть на холоде.

Отдельно к студню подать соус хрен с уксусом.

Рыба под майонезом

300-350 г филе отварной рыбы (осетр, севрюга, морской окунь, треска, сом, хек и др.), 1 стакан майонеза, 3 ст. ложки заправки для салатов.

Для приготовления гарнира: 1 отварная картофелина, 1 вареная морковка, 1 вареная свекла, 1 свежий огурец, 1 помидор, 2 маринованных сладких перца, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую

яйца, 3 ст. ложки зеленого горошка, зелень петрушки, соль и перец по вкусу.

Для приготовления гарнира отварной картофель, вареную морковь, маринованный сладкий перец, вареную свеклу и сваренное вкрутую яйцо нарезать мелкими кубиками. Лук нарезать кольцами, помидоры и огурцы - кружочками.

Взять половину картофеля, моркови, маринованного сладкого перца, свеклы, добавить к ним половину зеленого горошка, немного зелени петрушки и яйцо, заправить майонезом, добавить соль и перец и все тщательно перемешать.

Овощи, заправленные майонезом, переложить на овальное блюдо, сверху положить куски отварной рыбы. Вокруг рыбы разложить кучками оставшийся гарнир, соблюдая цветовое сочетание продуктов. Рыбу сверху полить майонезом, гарнир салатной заправкой, украсить зеленью петрушки.

Рыба под маринадом

800 г рыбы, 2 ст. ложки пшеничной муки, 3 ст. ложки подсолнечного масла, соль и перец по вкусу.

Для маринада: 3-4 морковки, 1 корень петрушки, 3 луковицы, 1 стакан томат-пюре, 4 ст. ложки подсолнечного масла, лавровый лист, гвоздика, корица, мускатный орех, перец горошком, 2 стакана воды или рыбного бульона, сахар, соль, уксус по вкусу,

Под маринадом можно готовить любую рыбу.

Очищенную и промытую тушку рыбы или рыбное филе нарезать на куски, посолить, поперчить, запанировать в муке и обжарить на подсолнечном масле до готовности.

Приготовить маринад: овощи нарезать тонкой соломкой, обжарить в подсолнечном масле, добавить томат-пюре и продолжать обжаривать до тех пор, пока масло не примет окрасу томата. После этого в обжаренные овощи влить бульон или воду, довести до кипения, заправить сахаром, солью, уксусом, специями и кипятить 10-15 минут. По желанию в маринад можно добавить растертый чеснок.

Готовую рыбы залить маринадом и поставить на 4-5 часов в холодильник.

Большой рыбный сандвич

1 батон пшеничного хлеба, 1 банка любых рыбных консервов в масле, 2-3 сваренных вкрутую яйца, 1 небольшая луковица, 4 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки или укропа, перец по вкусу.

Отрезать кончики с обеих сторон батона, вырезать мякиш, чтобы внутри батона получилась трубка. Смешать хлебный мякиш с рыбными консервами, измельченными яйцами, пассерованным луком, размягченным сливочным маслом, мелко нарезанной

зеленью, перцем. Полученной массой очень плотно начинить батон и положить его в холодильник на 1-3 часа. Перед подачей батон нарезать ломтиками и на каждый из них положить веточку петрушки или укропа.

Селедка в горчичном соусе

Взять хорошую жирную селедку, вымочить часа на два в воде или молоке, потом вынуть, сполоснуть в холодной воде, очистить, снять с костей, нарезать вкось кусочками, положить на маленькое длинное блюдо, приставить голову и хвост и облить горчичным соусом

Для приготовления соуса взять 1 ст. ложку готовой домашней горчицы растереть с 3 круто сваренными или сырыми желтками, 2 ложки прованского масла, 1 ложку сахару, 1/4 стакан воды и все это смешать и растереть хорошенько.

Сельдь рубленая с гарниром

2 соленых сельди, 1 ломтик пшеничного хлеба, 1/2 луковицы, 3-4 ст. ложки молока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/2 ч. ложки 3%-ного уксуса, сахар по вкусу.

Для приготовления гарнира: 3 сваренных вкрутую яйца, 3-4 пера зеленого лука, 2 свежих огурца, 1 помидор, 1 яблоко, зелень петрушки.

Ломтик хлеба замочить в молоке на 5 минут.

Сельдь выпотрошить (оставьте голову и хвост, они Вам пригодятся для украшения), очистить от плавников, кожи и костей и вместе с замоченным хлебом и репчатым луком пропустить через мясорубку. К измельченной сельди добавить сливочное масло, сахар, уксус, все тщательно перемешать.

Огурцы и помидоры нарезать кружочками, белки яиц отделить от желтков и нарезать мелкими кубиками, желтки растереть и смешать с мелко нарезанным зеленым луком. Яблоко разделить пополам, очистить от семенной коробки, половинки нарезать тонкими ломтиками.

Рубленую сельдь уложить на овальное блюдо, придать ей форму целой сельди, используя для украшения хвост и голову. Вместо спинного плавника украсить селедку ломтиками яблока. Гарнир красиво разместить вокруг сельди, украсить зеленью петрушки.

Сельдь с отварным картофелем

1 средних размеров сельдь, 5-7 клубней молодого картофеля, 3 ст. ложки сливочного масла, зелень петрушки.

Сельдь отделить от кожи и костей, нарезать на 8-10 кусочков и уложить на селедочницу с головой и хвостом, придав вид целой рыбы. Украсить зеленью петрушки.

Картофель очистить, отварить и подать отдельно.

На розетке подать красиво оформленное сливочное масло.

Сельдь с гарниром

1 средних размеров сельдь, 2 ст. ложки подсолнечного масла.

Для гарнира: 1 отварная картофелина, 1 вареная морковка, 1 свежий огурец, 1 вареная свекла, 1 помидор, 1 луковица, 2 вареных яйца, 3 ст. ложки зеленого горошка, маринованный сладкий перец, листья салата, зелень петрушки.

Если сельдь крепкого посола, ее следует предварительно вымочить в молоке в течение 3-4 часов. Затем удалить кожу и кости, разрезать вдоль и каждую половину мякоти нарезать наискосок тонкими ломтиками.

Для гарнира: картофель, морковь, маринованный сладкий перец и свеклу нарезать мелкими кубиками, огурцы - кружками, лук репчатый - кольцами, сваренные вкрутую яйца разрезать на 4 части.

На селедочницу или тарелку уложить продолговатой горкой часть овощного гарнира, а на него поместить нарезанную сельдь (с головой и хвостом), придав ей форму целой рыбы. Вокруг сельди красиво уложить оставшийся гарнир, полить подсолнечным маслом. При этом надо следить, чтобы края селедочницы не были закрыты гарниром, а сельдь находилась на возвышении. Украсить блюдо листьями салата, зеленью.

Раки под соусом и вином

30 раков, коренья, специи, зелень, 1 ложка сливочного масла, 1/2 стакана красного столового вина.

В отличие от раков, приготовляемых к пиву, это блюдо изысканное и может быть подано в качестве холодной закуски.

Сварить раков, с кореньями, специями, зеленью, добавить в бульон 1 ложку сливочного масла, влить 1/2 стакана красного столового вина.

Кальмары как закуска

Из вареного кальмара готовят закуски, салаты и горячие блюда. Он хорошо сочетается с картофелем, овощами, крупами, бобовыми, рыбой.

Широко используются различные салатные сочетания:

- кальмары и ... картофель, соленые огурцы, лук, сметана (майонез), соль, перец.

- кальмары и ... уксус, лук, раст. масло, соль, сахар, специи, зелень.

- кальмары и ... картофель, зеленый горошек, соленые (или свежие) огурцы, морковь, яйца, майонез, соль, перец, зелень.

Пользуются успехом супы из кальмаров: - рассольник, - борщ, - щи, солянка, - различные овощные супы.

Горячие блюда готовят преимущественно следующие:

кальмары, жаренные в сухарях; кальмары, тушенные с овощами (картофель, лук, помидоры); кальмары с отварными макаронами; кальмары, запеченные с рассыпчатой гречневой кашей.

До начала приготовления кальмаров надо разморозить в холодной воде, удалить покрывающую их сверху пленку и тщательно промыть водой. Затем отварить в подсоленной воде (на 1 кг кальмаров - 2 л воды и 15 г соли) при слабом кипении в течение 3-5 мин. Охладить вместе с отваром.

Кальмары, фаршированные рисом

200 г кальмаров, 80 г лука, 50 г шампиньонов, 40 г риса, зелень петрушки.

Соус: 7 г муки, 7 г жира, 30 мл молока, 70 мл сливок, 7 г твердого сыра, соль, кислота лимонная.

Для приготовления соуса жир растопить, смешать с мукой, слегка прожарить, не подрумянивая, влить молоко и закипятить. Сыр натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку, добавить к соусу и размешать. Влить сливки, посолить, добавить растворенную в воде лимонную кислоту.

Кальмары отварить в подсоленной воде. Воду слить. Отварить рис. Лук и шампиньоны нарезать и потушить в разогретом жире. Добавить рис и мелко нарубленную зелень петрушки, размешать, приправить по вкусу. Этим фаршем начинить тушки кальмаров. Тушки залить соусом и запекать в духовке 10-15 минут.

Кальмар, фаршированный свежей капустой и яйцом, в томатном соусе

500 г кальмаров, 300 г томатного соуса, 1/4 кочана свежей капусты, 2 луковицы, 3 яйца, 2 ст. ложки растительного масла: перец, соль - по вкусу.

Свежую капусту помыть и нашинковать, потушить в масле с небольшим количеством воды до полуготовности. Добавить мелко нарезанные вареные яйца и слегка обжаренный лук, посыпать перцем и солью.

Кальмары почистить, помыть и слегка отбить. Посолить, заполнить фаршем, слегка обжарить в масле, сложить в кастрюлю, залить томатным соусом и тушить 30-40 минут.

Кальмары с сыром, чесноком и майонезом.

500 г филе кальмаров 150-200 г сыра, 3 яйца, 1/2 головки чеснока, 1-2 головки зеленого лука с перьями, 4 ст. ложки майонеза, соль, зелень петрушки или укропа по вкусу.

Вареных кальмаров нарезать соломкой. Сыр натереть на терке с крупными или мелкими отверстиями. Вареные яйца и зеленый лук мелко нарезать. Чеснок мелко порубить. Все продукты смещать, посолить и заправить майонезом. При подаче

посыпать закуску мелко нарезанной зеленью.

Салат из кальмаров, квашеной капусты и лука

1 вариант.

400-500 г филе кальмаров, 600 г квашеной капусты, 100 г зеленого лука, 50 растительного масла, 1-2 ст. ложки сахара, 1/4 репчатого пучка зелени петрушки или укропа, соль, перец по вкусу.

Квашеную капусту отжать от рассола, мелко порубить. Зеленый лук мелко нарезать. Вареных кальмаров нарезать соломкой. Все смешать, добавить растительное масло, соль, сахар и хорошо перемешать. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

2 вариант.

400- 500 г кальмаров, 500 г квашеной капусты, 50 г клюквы, 50-100 г яблок, 100 г зеленого лука, 50 г растительного масла, 1-2 ст. ложки сахара, соль, специи, зелень петрушки или укропа по вкусу.

К кальмарам, смешанным с квашеной капустой, добавить перебранную промытую клюкву, нарезанные соломкой свежие яблоки, зеленый лук, растительное масло, сахар, соль и хорошо перемешать.

Блины и блинчики

Блины на Руси, хотя и считаются, как уверяют некоторые ура-патриоты от гастрономии, языческим символом Ярилы-солнца, на самом деле ничего злокозненного в себе не несут. Действительно, чаще и наиболее массово блины готовятся на Масленицу, однако есть их приятно и полезно всегда. В блины кладут разную начинку. Хороши блины с осетровой икрой и визигой, однако вполне приемлемы и блинчики с мясом и луком, с печенью, с отварной гречкой. Словом больше начинок хороших и разных!

Блинчики жареные, или "налесники"

Разогреть 100 г масла, смешать с 400 г муки, разбавить молоком, всыпать 4-5 чайных ложечек сахара, взбить 5-6 желтков, размешать хорошенько, прибавить 5-6 сбитых белков, раскалить сковороду, намазать русским маслом, наливать ложкой тесто, чтобы оно разошлось тонким слоем по всему дну сковородки, поставить на плиту, когда блин будет готов, сложить его вчетверо треугольником, снова помазать сковороду маслом и так продолжать дальше печь и складывать блины, а потом поджарить их с обеих сторон в масле, посыпав сахаром, и подавать на столь. Подавать их надо со сметаной, но подают к ним также и варенье.

Блинчики с творогом

Сухой прессованный творог протереть через решето, прибавить 1 яйцо, немного масла или сметаны, кто любит мелкой

корицы, размешать все это хорошенько и печь блины, как сказано выше, на каждый блин положить тонкий слой творогу, края с двух боковых сторон загнуть, сложить блин конвертиком и поджарить в масле с обеих сторон; подавая на стол, посыпать сахаром. Хорошо употреблять со сметаной.

Блинчики с яблоками

Испечь блины, поджарить их с обеих сторон, класть в кастрюлю, намазанную маслом, перекладывая каждый блин слоем тонко нарезанных яблок, посыпая их мелким сахаром, корицей, гвоздикой и разбрасывая кусочки масла, поставить кастрюлю на 45 мин. или на 1 час в духовую печь, когда кругом подрумянится и засохнет, выложить на блюдо, обсыпать мелким сахаром и подавать на стол.

Каравай из блинов

Испечь блины, поджарить их с обеих сторон, класть в кастрюлю, намазанную маслом, переложить тонким слоем какого-нибудь фарша из масла, творогу или манной каши, раскидывать маленькие кусочки масла, потом поставить в печь, когда подрумянится и кругом подсохнет, выложить осторожно на блюдо и подавать на стол.

Блины

В теплую кипяченую воду насыпать соль, сахар, муку, немного растительного масла. Все тщательно размешать венчиком.

Начинка:

1. Чечевица отварная: ее следует помять, добавить спассерованный лук, соль по вкусу, можно немного перца душистого.

2. Точно также готовится начинка из фасоли, можно добавить укроп.

3. Картофель отварить, помять, добавить спассерованный лук, перец душистый.

Блинный овощной пирог

1 стакан пшеничной муки, 3 стакана воды, по одному стакану натертых на мелкой терке моркови, свеклы и капусты белокочанной, соль по вкусу.

Муку просеять, всыпать в глубокую миску, сделать в центре углубление и, осторожно влив подсоленную холодную воду, тщательно растереть, чтобы не было комочков. Полученное жидкое тесто процедить, разделив на 3 части и каждую смешать отдельно - с морковью, свеклой, капустой. Обжарить блины с двух сторон, по очереди используя все три вида теста, затем сложить их горкой, чередуя по цвету. Выходит цветной блинный пирог, который режут на порции и подают к столу.

Блины гречневые

500 г муки гречневой, 500 г воды, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу, 30 г дрожжей, 50 г растительного масла.

Сахар, соль, дрожжи растворяют в подогретой теплой воде, добавляют масло и муку, перемешивают до образования однородной массы и ставят в теплое место для брожения. Затем тесто обминают и выпекают блины на сковороде.

Блины гречневые

3 стакана хорошей сухой гречневой муки, 2 стакана молока или воды, 2 желтка, 1 ст. ложку растопленного масла, 2-3 ч. ложки жидких дрожжей.

Взять три стакана хорошей сухой гречневой муки, 2 стакана молока или воды, 2 желтка, ложку растопленного масла. 2-3 ложки жидких дрожжей или пакетик сухих дрожжей, размешать, выбить хорошенько и, покрыв, поставить на нисколько часов в теплое место, и когда тесто еще раз поднимется, брать его ложкой и лить на раскаленные сковородки, намазанные слегка маслом; подавать на стол горячими с маслом, сметаною или икрой.

Блины гречневые пополам с пшеничной мукой

С вечера в теплом месте поставить опару, приготовленную из 400 г пшеничной муки, 1 бутылки воды и 2 ч. ложек дрожжей. Утром прибавить 200 г гречневой муки, пол-ложки соли, размещать, влить, дать снова в теплом месте подняться, за 1 час до того, как начинать печь, влить чайную чашку горячего молока или кипятку, размешать, дать еще подняться и затем печь.

Налив тесто на сковородку, можно посыпать его мелко нарубленным вареным яйцом.

Блины обыкновенные пшеничные

Сделав тесто из двух с половиной стаканов муки, 4 стаканов согретого молока, 50 г сухих дрожжей и 1 ложки распущенного масла, поставить в теплое место, чтобы поднялось, потом посолить, выбить хорошенько, положить 2 желтка, стакана два муки, еще Выбить хорошенько, прибавить 2 сбитых белка, полстакана хороших сливок, снова поставить в теплое место, когда подымится, брать ложкой тесто и печь блины.

Блины царские

Взять 250 мл сливок и 200 г муки, размешать и, мешая же, вскипятить, поставить в холодную воду или на лед, помешивая, остудить отдельно на льду в чашке, размешать хорошенько, мешая все в одну сторону: 200 г растопленного сливочного масла с 5-6 желтками, четверть стакана мелкого сахара, прибавить туда остуженное тесто, снова размешать хорошенько в одну сторону, прибавить мешая полстакана сбитых сливок, пол-ложки

померанцевой воды и печь блины.

Соусы и приправы к закускам

Не в традициях русского застолья сдабривать вторые блюда какими-либо соусами либо кетчупами. Единственными народными приправами издревле считались горчица и хрен, причем в таких пропорциях, что неподготовленный европеец рисковал получить апоплексический удар, попробовав нашенских приправ. Не с тех ли времен ведет начало поговорка "что русскому здорово, то немцу смерть"? Знающие люди рассказывают, что в дни Московской Олимпиады в приказном порядке в одночасье во всех московских кафе были убраны все плошки с горчицей. Случилось это после того, как некий иностранец, щедро помазав ею сосиску, рухнул как подкошенный. С той поры нас начали приучать к слабенькой импортной горчице, с орешками и прочими изысканностями, однако охота пуще неволи. Попробовав настоящей ядреной русской горчицы, невозможно русскому человеку есть немецкую или польскую.

Однако кроме хрена и горчицы рискнем привести еще несколько рецептов старинных приправ, поскольку некоторые из них, привезенные в Россию иностранными поварами, стали общеупотребительными.

Салатная заправка

125 г растительного масла, сок одного лимона, 15 г соли, 10 г сахара, молотый перец, горчица на кончике ножа.

Если вам приелся майонез или оливковое масл, можно попробовать заправить салат особого рода салатной заправкой.

Все поместить в бутылку, закрыть пробкой и взбалтывать до тех пор, пока содержимое не превратится в однородную массу.

Грибной соус

200 г шампиньонов (или 50 г сушеных грибов), 2 ст. ложки растительного масла, 1 головка репчатого лука, 0,5 л воды, 1 ст. ложка муки, соль, перец, мелко нарезанная зелень.

Сушеные грибы замочить на 2-4 часа и отварить, свежие - обварить кипятком. Нашинковать грибы мелкой соломкой и обжарить с луком, добавить муку, прогреть, развести жидкостью, посолить, посыпать перцем. Если использовались сушеные грибы, то соус можно развести грибным отваром.

Соус из тертых сухарей

4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки тертых сухарей.

Сушеный белый хлеб натереть на терке или измельчить в мясорубке, всыпать сухари в сковородку с разогретым растительным маслом и обжарить до золотистого цвета. Развести водой и проварить несколько минут.

Соус из уксуса и растительного масла (салатная заправка)

1 стакан 3-процентного столового уксуса, 2 ч. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, 100 г растительного масла, молотый перец, зелень.

Растительное масло смешать с уксусом, добавить сахар, соль и специи.

Хранить этот соус надо в закрытой посуде в холодильнике.

Столовый хрен

150 г корней хрена, 2 ст. ложки 3-процентного уксуса, 2 ч. л. сахара, 0,5 ч. л. соли.

Не будем баловать вас "секретами", как, щадя глаза, привязать к мясорубке полиэтиленовый пакет. Пропущенный через мясорубку хрен не обладает и десятой долей достоинств истинно русского хрена. Хрен надо тереть вручную на мелкой тёрке. Это работа специфически мужская, так что засучите рукава, мужчины, и приготовьтесь к страданиям. Хороший хрен должен быть обильно полит мужскими потом и слезами

Итак, выберите на рынке хрен потолще и посвежее, чтоб роса с него капала, избегайте брать увядшие и тонкие корешки. Затем с корня надо счистить шкурочку и натереть на мелкой терке. Самое сложное - не ошибиться с заправкой хрена. Положите его в стеклянную или фарфоровую посуду, заправьте уксусом, солью и сахаром, дайте часок-другой настояться под плотно закрытой крышкой - и на здоровье! Храните в холодильнике. Можно к этому соусу добавить натертую на мелкой терке вареную свеклу.

Хрен с уксусом и сметаной

Корень хрена - 3 шт., соль, сахар - по 1/4 ч. ложки, сметана - 1/2 стакана.

Натереть на тёрке 1/2 стакана кореньев хрена, положить по 1/4 чайной ложки соли и сахара, 1/2 стакана сметаны. Подавать к говядине, солонине, рыбе, студню, заливным.

Брусничный соус

0,5 ст. брусники, 1 стакан воды, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка крахмала.

Промытую бруснику залить холодной водой и сварить до мягкости, отвар слить, а бруснику протереть сквозь сито. Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, корицу и дать прокипеть 5-7 мин., влить разведенный в холодной воде крахмал и довести до кипения. Подавать к десертным блюдам.

Горчица столовая

Горчичный порошок - 0,5 стакана,1 ч. ложка сахара, 1 ч. ложка соли,1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка растительного масла, вода.

Настоящая горчица - это либо мгновенная смерть, либо вечное блаженство. Русская горчица в идеале выбивает искры из глаз и возрождает человека к жизни вечной. Если, разумеется,

порошок свежий и вы соблюли все рекомендуемые нами правила.

Порошок горчицы надо залить горячей водой, чтобы она покрыла его на 1-2 см, хорошо размешать до однородной массы, закрыть и поставить на 4-5 часов для удаления горечи. Отстоявшуюся воду необходимо слить, густую массу заправить сахаром, уксусом, растительным маслом, солью, тщательно перемешать. Если горчица густовата, надо влить немного кипяченой воды и довести до сметанообразной консистенции. Горчицу надо положить в стеклянную или фарфоровую посуду и плотно закрыть.

Винный соус

Ингредиенты:

2 ст. ложки жира, 2 ст. ложки муки, лук, морковь, сельдерей, петрушка, 50 гр. томатной пасты, бульон, перец, соль, сахар, 100 гр. красного вина, 1 ст. ложка сливочного масла.

Приготовить красный, основной соус, развести бульоном, процедить. Спассеровать с жиром мелко нарезанные лук, морковь, сельдерей и петрушку. К спассерованным кореньям добавить томатную пасту, предварительно разбавленную бульоном. Продолжать пассеровать еще 5 мин.

В соус добавить пассерованные коренья и перец, проварить, процедить, добавить соль, сахар, вино, довести до кипения, дабавить сливочное масло.

Красный соус с вином

Красный соус 1000, вино 100.

В готовый красный соус, без чеснока, добавить виноградное вино - мадеру, портвейн или херес. В соус можно добавить острый соус (30 - 50 гр. на 1 кг.).

Подается к филе, лангету, котлетам из кур, жаренным телячьим почкам, ветчине, языку и некоторым другим мясным блюдам.

ЗАКУСКИ ПОД ПИВО

Пиво делалось из ячменя, овса, ржи и пшеницы; для народа оно варилось в казенных пивоварнях при кабаках, а люди зажиточные, имевшие дозволение приготовлять у себя напитки, делали его для домашнего обихода в своих дворах и хранили в ледниках под снегом и льдом. Русское пиво, по замечанию иностранцев, было вкусно, но мутно. Некоторые хозяева подпаривали его патокою, то есть готовое пиво сцеживали с дрожжей и сливали в другую бочку, потом, взявши этого пива ведро, примешав туда патоки, варили до кипятка, потом простуживали и сливали назад в бочку, а иногда подбавляли туда ягодных смесей. Последнего рода пиво называлось "поддельным пивом".

Н.И.Костомаров

Для многих жителей нашей планеты пиво является любимым напитком и даже среди его противников каждый хотя бы разик-два в жизни пробовал его. Большинство этот разик -другой совершает ежедневно, кое-кто ежечасно. А вот знаете ли вы что это такое - пи-и-во?

"Жидкий хлеб", как еще называют этот напиток, любят все, ну или почти все! В пиве очень гармонично сочетается приятный вкус с питательностью. Так, в готовом пиве содержится примерно 3% алкоголя (в сильно сброженном напитке около 6%), 4-6% солодового экстракта, 0,3-0,35% углекислого газа, до 90% воды, так что при умеренном потреблении пиво просто не может быть вредным. При этом в пиве присутствуют необходимые для жизнедеятельности человеческого организма вещества: различные соли (наиболее важные - соли фосфорной кислоты), белки, сахара, аминокислоты. Перечисленные выше ингредиенты неплохо помогают при малокровии и весьма питательны, а углекислый газ способствует процессам пищеварения.

А вот что по этому поводу говорят ученые.

Пиво, говорят они - это слабоалкогольный напиток, приготовляемый из зернового сырья (в основном из переработанного ячменя - солода), а также хмеля, которые сбраживают специальными расами пивных дрожжей. Можно сказать по-другому: пиво - это охмеленный, сброженный экстракт солода, находящийся в тихом дображивании. Причем, пиво только тогда будет обладать характерными для этого пенящегося напитка вкусовыми качествами, пока оно находится именно в состоянии хотя и медленного, но постоянного брожения. А прекращение брожения приводит не только к ухудшению вкуса пива, но и к изменению его состава. Называйте это мистикой или нет, но пиво - живой организм и является пивом, только пока живет. А живет оно в нас с вами, дорогие мои любители пиво - кто же вы еще, если решили приобрести эту книжку.

Ежедневно употребляя этот райский напиток, наслаждаясь им, оценивая его, беседуя под него, мы достигаем эмпиреев, и если не сподабдливаемся ангельской святости, то уж по меньшей-то мере избавляемся от всякой дьявольщины в душе и мыслих.

К истории вопроса

Искусство пивоварения относится к глубокой древности. Так, допустим, известно ли вам, что в Египте найдены памятники, указывающие, что пиво там варили уже в 2800 году до н.э. Настенная живопись, относящаяся к 2600-2190 гг. до н.э., показывает процесс приготовления пива. Древние египтяне знали немало сортов пива, начиная от обычного ячменного, тёмного,

светлого мягкой консистенции, светлого с тончайшим ароматом и обычного пива из смеси разных видов солода и кончая пивом, для приготовления которого использовался пшеничный солод.

Популярное выражение "пиво - жидкий хлеб" знали уже в Древнем Египте и Вавилоне. Выпечка хлеба и пивоварение в Египте осуществлялись по одной концессии, поскольку пиво варили тогда из солодовенного хлеба, поджаренного или подсушенного на солнце.

Пиво, лук и хлеб были основной едой небогатых древних египтян. А дневная норма строителя пирамид состояла из трёх буханок хлеба, трёх жбанов пива и нескольких пучков чеснока и лука. Более того, рискнем предположить, что не будь в этом рационе пива, вряд ли кто полез бы по такой жарище возводить эту самую пирамиду. Не было б того энтузиазма народного, чтоб всего за одну двадцатилетку возвести Хеопсово диво, которым с той поры и по сей день все египтяне кормятся, заманивая туристов.

Египтяне полагали, что навыки пивоварения передал людям бог урожая и подземного мира Осирис. Пиво в Древнем Египте называлось пелузийским напитком, по имени города Пелузий в устье Нила, главного тогдашнего центра пивоварения, где варилось лучшее пиво. Группа британских археологов во время раскопок в Тель-эль-Амарне - древней египетской столице, обнаружила остатки пивоварни, принадлежавшей храму Солнца, построенному царицей Нефертити. Было обнаружено и настенное панно с изображением Нефертити, наливающей пиво через нечто, похожее на ситечко, чтобы очистить напиток от примесей. Сама Нефертити была незаурядным мастером приготовления ячменного напитка.

Со времени фараона Рамзеса II (кстати, прозванного Великим - не за широкое ли внедрение пива в жизнь египетскую?) пиво становится излюбленным напитком в Египте. Из поучения Аниго узнаём, как встречали матери своих детей-студентов: "Потом ты пошёл в школу, а когда научился грамоте, я каждый день ждала тебя дома с пивом и хлебом". В гробницы фараонов обязательно ставили сосуды с пивом. Вместе с тем, на чрезмерное употребление пива уже тогда смотрели неодобрительно. Не случайно на одной из каменных плит было высечено наставление: "Не погуби себя, когда сидишь в пивной, не теряй разума и не забывай своих клятв..."

Печально, но наша цивилизация пошла по другому пути, когда люди узнали, что сок виноградных ягод, постояв с недельку, начинает бить в голову пьющих с гораздо большей силой...

Римляне пивом пренебрегали, предпочитая ему разбавленное винцо, и потому, собственно, рухнули под атаками варварских племен. В Англии, Бельгии, а также в северной Франции пивоварение в почете с давних времен. Позднее пиво пришло и в Германию, где впоследствии стало настоящим национальным напитком.

Вообще-то пиво в современном его понимании как напиток из солода и хмеля появилось сравнительно недавно.- в XII1-XIV-м веках. А раньше хмель в пиво не добавляли. До зарождения городов пиво варили в каждом доме сами хозяева. В городах же возникли сословия мастеров пивоваров, специализирующихся на изготовлении пива разных сортов. В Германии особую известность получили сорт пива под названием "бок" (из Мюнхена) и "мумме" (из Брауншвейга). Знаменитый английский "портер" появился в 1770 г.

Пивоварение на Руси имеет давние традиции. Упоминания о "переваре" достаточно крепком напитке, который готовили наши предки из пива и меда, встречаются уже в древних летописях. Во времена Ивана III пиво вместе с хлебным вином продавалось в царевых кабаках. В начале XVIII-го века в Новгороде ведро простого пива стоило 4 алтына, то есть 12 копеек, при царе Алексее Михайловиче бочка пива продавалась за 4 рубля. Четыре раза в год, обычно в Великий день (Пасху), Дмитриевскую субботу, на масленицу и на Рождество Христово, а также при крестинах и свадьбах крестьянам самим дозволялось варить пиво, брагу и мед для домашнего питья, поэтому такие праздничные застолья в те времена назывались "особым пивцом". Однако право на "особый пивец" давалось с разбором, обыкновенно только наиболее работящим и предприимчивым крестьянам, причем лишь на 3 дня. По окончании же оговоренного времени кабацкий голова опечатывал оставшееся питье до следующего праздника. К началу нашего века на Руси домашнее производство пива не облагалось никакими налогами и было широко развито среди крестьян. К большим праздникам, особенно местным, деревенским, к свадьбам и другим торжественным случаям крестьяне всегда варили пиво в больших количествах, но опять же только для себя, а не на продажу.

Пиво является игристым, освежающим напитком с характерным хмелевым ароматом и приятным горьковатым вкусом. Он утоляет жажду, повышает общий тонус организма, способствует более правильному обмену веществ, т.к. содержит витамины B1, B2, B6, H, PP. Существуют светлые и темные сорта пива. Темные сорта отличаются от светлых более интенсивной окраской и характерным вкусом и ароматом. Это оригинальный

продукт пивоварения, характерной особенностью которого является повышенное содержание спирта, рубиновый цвет, приятный ячменно-солодовый вкус и аромат. Получаются эти сорта в результате использования специальных солодов. Специальные солода образуются благодаря специальной ферментативной и высокотемпературной обработке ячменного солода, вследствие чего и образуются меланоидины, обеспечивающие вкус и аромат темного пива. К специальным солодам относятся: карамельный, тёмный, жжёный, шоколадный, чёрный, меланоидиновый и другие. Основным сырьём для производства пива является ячмень, хмель и вода. Для приготовления пива используют только специально выведенные сорта ячменя.

Закуски -необъемлемая часть пива

Во многих странах мира сложился самый настоящий культ пива. Пивные фестивали проходят в Германии и Бельгии, множество пивных кабачков существует в Чехии, вообще считающей себя родиной пива, англичане проводят вечера напролёт в своих пабах, полагая, что весь свет сошел с ума, если предпочитает настоящему элю какой-то там "будвайзер". Незаметно в число великих пивных держав выдвинулась Мексика, продукт которой котируется весьма высоко.

В каждой стране есть и свои специфические закуски,которые принято подавать к пиву. И напротив - у чехов, жителей Моравии, немцев и поляков есть блюда, к которым обязательно подают пиво. Это сосиски или сардельки с квашеной капустой, свиные ножки с тушеной капустой, бигос и др. Но есть и закуски, которые дополняют пиво, подчеркивая его вкус. В разных странах имеются свои классические пивные закуски и заедки.

Традиционные блюда и закуски к пиву в некоторых странах.

Австралия - Мясные блюда

Австрия - Телячьи отбивные - Жареная свинина - Колбасные изделия

Бельгия - Карбонад - Соленый сыр

Великобритания - Острый сыр - Пирог с мясом и почками - Рыба - Рыба с картофелем-фри

Германия - Колбаски - Куриное мясо - Соленые орешки - Заливной язык Копченый окорок

Греция - Рыбные блюда

Дания - Копченая рыба

Нидерланды - Мясные блюда - Свиные ножки - Баранина - Соленый сыр, творог

Новая Зеландия - Рыбные блюда

Россия - вяленая, копченая рыба- осептровый балык - чипсы -

соленые орешки - креветки

Кавказ - вареный горох - вяленая рыба - креветки

Пивные привилегии и табу

История пивоварения, как и история виноделия, уходит в глубокую древность. Клинообразные письмена на камнях свидетельствуют о том, что за 7000 лет до нашей эры в Древнем Вавилоне делали пиво.

Летопись на папирусах рассказывает о технологии приготовления пива в Древнем Египте за 2000 лет до нашей эры. При раскопках в Пелузии (устье Нила), в Александрии были обнаружены пивоварни, где делалось пиво во втором веке до нашей эры. В России пиво в старину называли "жидким хлебом". И разумеется за такую тьму лети пиво поневоле обросло правилами и регалментами. Причем они вполне обоснованы самим содержанием пива, как напитка.

Чаще всего пиво пьют охлажденным. Это значит, что его температура не может быть ниже +5˚С или выше +10˚С. Оптимальная температура подаваемого пива +6-8˚С . При более низкой температуре его вкус и аромат теряются. Интенсивное охлаждение вызывает помутнение пива, которое при повышении температуры до +4˚С исчезает, не нанося ему вреда. Если температура пива выше +10˚С, оно быстро осаждается, при этом исчезают его ароматические и вкусовые компоненты.

Пить пиво лучше всего из бокала, стакана или кружки емкостью от 1,15 до 1 литра. Самой подходящей считается посуда из стекла, фарфора, керамики или просмоленной древесины. Металл и пластмасса недопустимы. Знатоки пьют пиво в три глотка. Первый глоток - половина сосуда, второй глоток - половина оставшегося пива и третий глоток - то, что осталось.

Пиво нельзя ни с чем смешивать, разбавлять спиртными напитками даже того же самого происхождения или добавлять в него другое пиво. Нельзя смешивать пиво двух марок или одной и той же марки, но разное по градусности. В этом случае нарушается уравновешенность вкусовых компонентов.

К пиву подходят следующие закуски: икра, рыба, раки и крабы, маслины, колбасные изделия, сыр, брынза, вареные яйца, желированная птица, язык, жареное мясо, соленое сало и т.д. Из овощей - редька, хрен и чеснок. Из специально приготовленных изделий из теста - соленая соломка, сухарики, сырные палочки.

Для впитывания пролитого пива используются "бирдекели" - подставки из пористого картона под пивные кружки. Когда-то они в нашей стране были в диковинку, а теперь в редком баре вам поставят кружку прямо на барную стойку только на "бирдекель".

Сало

Основа - сало обмазывается солью, выдерживается пару дней при комнатной температуре, затем заворачивается в х/б или холщовую ткань и убирается в морозилку. Отрезаем - едим. Далее начинаются прибамбасы. Соль можно смешать с перцем, с красным или черным. Соль может быть крупная или мелкая. Сало можно нашпиговать чесноком. Солить можно в банке, выдерживая сало в рассоле, а можно поварить в соленой воде со специями (на мой взгляд _очень_ вкусно, наверное, самое вкусное). В общем, вариантов масса, но основа одна - сало, соль, комнатная температура, хранение в морозилке

Сало в банке

(Длительного хранения) Свежее сало разрежьте на полосы произвольной длины шириной не более 10 см. Полосы разрежьте поперек в виде трапеции. Натрите солью, смешанной с черным молотым перцем и искрошенным лавровым листом. Разложите сало в банке широкой стороной к стенкам, засыпьте солью и закатайте.

Сало оригинальное

Это сало не предназначено для длительного хранения. Возьмите полтора килограмма свежего сала с мясными прослойками, для рассола - литр воды, 5 столовых ложек соли с верхом, перец горошком, лавровый лист, луковую шелуху, пол-чайной ложки готовой аджики. Приготовьте рассол и, как только он закипит, положите в него сало. Варите 15-20 минут. Снимите кастрюлю с огня, заверните ее во что-нибудь теплое и оставьте на 10-12 часов. Затем натрите сало толченым чесноком и храните в холодильнике.

Сало с чесноком в банке

Свежее сало нарежьте небольшими брикетиками по 10 см в длину. Дно банки густо усыпьте солью. Добавьте несколько горошин черного перца и лавровый лист. Сало нашпигуйте половинками долек чеснока и натрите с двух сторон солью. Плотно уложите первый ряд, сверху переложите горошинами перца и лавровым листом и слегка присыпьте солью. Уложите второй ряд, засыпьте солью. Закатайте банки.

Сало соленое

Нарежьте сало длинными полосками шириной 15 см. Приготовьте большую эмалированную кастрюлю или миску. На дно насыпьте крупную соль. Сало натрите солью и укладывайте рядами шкуркой вниз. Пересыпайте солью, тертым чесноком, тмином. Положите лавровый лист, черный перец горошком. Сверху положите гнет и закройте чистым полотенцем. Сало должно стоять в тепле 4-5 дней, затем его нужно убрать на холод.

Соленая, копченая и вяленая рыба

Общеизвестно, что в нашей стране излюбленной закуской под пиво является вяленая рыба - полны московские рынки воблы, чехони, леща... Однако частенько перед мужчиной встает задача - самостоятельно засолить свежую или мороженую рыбу. Сделать это несложно, важно лишь соблюсти технологию и... прекрасное блюдо к пиву готово!

Для засолки используют воблу, сазана, жереха, леща, линя, красноперку и т. п. Проще всего солить сухим способом, натирая рыбу солью (лучше мелкого помола). Рыбу весом до полукилограмма (тарань, язь, чехонь, окунь) можно солить непотрошеной; у более крупной рыбы внутренности удаляют.

Перед посолом рыбу моют, разрезают от головы до хвостового стебля и сразу же извлекают кишечник и соединенные с ним внутренности (молоки или икру можно оставить).

Разделанную рыбу натирают солью, которую набивают также в жабры и внутрь через разрез. У крупной рыбы (весом более 1,5-2 килограммов) делают дополнительно продольный разрез на спинке, куда также засыпают соль. Подготовленную таким способом рыбу укладывают рядами брюшком вверх в бочонок или плотно сбитый ящик, пересыпая ряды солью, причем ближе к верхним рядам соли засыпается больше.

На каждые 10 килограммов рыбы требуется около 1,5-2 килограммов соли.

Продолжительность засолки в охлаждаемом помещении, например в погребе со льдом, таких рыб, как лещ, жерех, щука, - до 12 суток, сазан и судак - до 15 суток, в неохлаждаемом - до 5-7 суток.

Соление осетра или белуги

Рыбу, как правило, солят зимой; когда предназначенная для соления замерзшая белужина или осетрина оттает. Разделив рыбу (кроме головы) по хрящам, вынув визигу и отняв голову, плавники и хвост, следует разрезать рыбу звеньями и хорошенько промыть водой, чтобы крови на хрящах не было. После этого выложить рыбу на стол и, дав стечь воде, натирать звенья солью, большие побольше, а малые поменьше, и класть их в кадку, слегка пересыпая солью. Когда кадка будет полна, то, накрыв ее сверху отнятыми от рыбы плавниками и хвостами, наложить кружок с гнетом и оставить в таком положении дня на два, пока рассол выйдет наверх; потом верхнее дно кадки закупорить плотнее и поставить на лед, на доску, чтобы кадка не подтекала.

Если рассола в кадке будет мало, то нужно вскипятить воды с солью, провернуть у кадки верхнее дно буравом и влить туда остуженный рассол, чтобы кадка наполнилась. Когда понадобится рыба, то ее достают крючком или вилкой. Кружки надо чаще

смывать и наблюдать, чтобы в кадку не попала сырая вода. Если впоследствии будет замечено, что рыба станет замыливаться или припахивать, то выбрать ее из рассола, перемыть в чистой воде, а кадку выпарить и выжечь соломой, чтобы не осталось никакого запаха.

После этого можно вновь класть в нее рыбу, посыпая немного солью и сухим хмелем, и, залив вскипяченным и остуженным рассолом, поставить по-прежнему на лед.

Рыба, соленная "под лососину"

Так можно засолить жереха, голавля, язя, щуку. Свежепойманную рыбу острым ножом вскрывают по всей длине со стороны спинки. Голову и узкую часть хвоста отрезают и откладывают для ухи, куда идут также икра или молоки, пузырь и печень; можно отрезать и все плавники. Внутри рыбу ни в коем случае нельзя промывать водой, а следует начисто протереть чистой тряпкой. Желательно вырезать позвоночник и, сделав легкие надрезы, выдернуть ребра плоскогубцами. Готовится консервант: на две ложки соли среднего помола всыпается одна ложка сахарного песка, несколько горошин растолченного душистого перца. Вся смесь хорошо перемешивается. Рыбу внутри умеренно, по вкусу, посыпают смесью, после чего ее складывают боковинками, помещают в блюдо или кастрюлю и прижимают крышкой с умеренным грузом. Посуду ставят в холодное место (в погреб или в холодильник). Через два дня рыба полностью готова к употреблению. Цвет ее в точности напоминает малосольную лососину, да и вкусом она тоже приближается к ней, а мелкие косточки растворяются.

Малосольная рыба

Этот рецепт очень напоминает предыдущий, да не совсем. Малосольными можно приготовить лососевые, форель, сельдь, салаку, камбалу, скумбрию и других рыб.

Перед использованием особое внимание следует обратить на гигиенические аспекты обработки и обнаружение в мясе рыб паразитов или их личинок.

Разделанную на филе с кожей и чешуей рыбу посыпают солью (из расчета 50-200 г соли на 1 кг рыбы) и сахаром (из расчета 10-40 г на 1 кг рыбы). На пергаментную бумагу укладывают слой филе (кожей вниз), сверху слой мелко нарезанной зелени укропа и второй слой филе (мясом вниз). После этого рыбу заворачивают в пергамент и помещают под гнетом в холодильник.

Мелкая рыба будет готова уже через несколько часов после засолки, а крупная - на следующий день.

Секреты копчения рыбы

При копчении большую рыбу надо распластать и распереть

палочками. Если рыба имеет нежное мясо, то ее нужно обернуть полотном или бумагой или облепить тестом. Копчение производить, смотря по роду. Для форели, щуки, карпа, угря достаточно четырех дней, а для лососины нужно три недели. Сельдь коптят в одни сутки.

Если коптить давно посоленную сельдь, то прежде надо вынуть из нее икру и молоки, которые придают рыбе горький вкус, и вымочить в воде.

Рыба холодного копчения

Обработка рыбы при холодном копчении состоит в посоле, отмачивании, провяливании и копчении. Перед посолом мелкую рыбу (окунь, плотва и т. п.) нанизывают через глаза по 4-10 штук на шпагат длиной 70-90 сантиметров, после чего концы шпагата связывают, образуя кольцо.

Более крупную рыбу (сазан, лещ, жерех) связывают попарно шпагатом (около 50 сантиметров) или протыкают насквозь хвосты и закрепляют простым узлом (рис.1). Солят рыбу так же, как и для горячего копчения, но расходуют соли больше - 1-1,5 килограмма на 10 килограммов рыбы - и выдерживают более продолжительный срок: мелкую рыбу 2-3 дня, крупную 10-15 дней. Посоленную крупную рыбу отмачивают от избытка соли в воде в течение суток, мелкую рыбу промывают 1-2 часа.

Далее рыбу подсушивают (как и для вяления) на открытом воздухе: мелкую рыбу в течение 2-3 дней, крупную 3-5 дней.

В брюшную полость крупной рыбы вставляют деревянные распорки (рис. 2).

Подсохшую и слегка провяленную рыбу помещают в коптильню (устроенную, например, из бочек) и коптят, в зависимости от величины рыбы, от 1 до 6 суток холодным дымом (не более 25 градусов). В качестве источника дыма используют опилки.

Копчение щуки

Очистив рыбу и вынув внутренности, обмыть ее, порезать на куски и посолить. Когда хотят коптить щуку, то сперва держат ее три дня в соли, разрезают вдоль спины и, вынув спинную кость, растягивают рыбу на палочках и, натерев солью с небольшой добавкой селитры, коптят, смотря по величине кусков, от 8 до 12 дней, а потом оставляют висеть на воздухе.

Рыба горячего копчения

Ее готовят в специальной рыбокоптильне. В отличие от вяления для копчения пригодны практически все виды рыбы. Особенно вкусными в копченом виде получаются угорь, лещ, линь, треска, карп, речной окунь, налим, салака, язь, мойва.

Для горячего копчения рыбу распотрошите, оставляя голову и

чешую, так как в готовом виде она получится более привлекательной и менее сухой. После потрошения и промывания посыпьте рыбу солью (из расчета 1 столовая ложка соли на 1 кг рыбы) и оставьте на 2-3 часа для просолки.

Можно посолить рыбу и в концентрированном рассоле. Для его приготовления в воду добавляют такое количество соли, чтобы в ее растворе клубень картофеля не тонул, а свободно плавал.

Посоленную сухим способом или помещенную в рассол рыбу (в зависимости от ее массы) выдержите до копчения на холоде от 1 до 4 часов. Непосредственно перед копчением рыбу слегка ополосните холодной водой и насухо протрите чистой тканью.

Если есть время, можно часа два повялить рыбу на воздухе, чтобы она подсохла.

На дно коптильни насыпают слой опилок или мелких веточек высотой 1-2 см.

Опилки лучше всего из ольхи (березовые и сосновые не годятся из-за обилия выделяемой смолы). К опилкам добавляют веточку можжевельника без иголок, который придает рыбе золотистый цвет, для аромата - лавровый лист. Установите противень или сковороду для сбора жира. Рыбу подвешивают или укладывают на решетку так, чтобы тушки не соприкасались друг с другом. В разрез брюшка каждой или некоторых рыб можно положить специи. Ящик закрывают и ставят на огонь. Через 15-20 минут (в зависимости от величины тушек) рыба будет готова.

Если, сняв крышку, обнаруживают, что рыба закоптилась слабо, крышку закрывают и рыбу вновь ставят на огонь. Продолжительность копчения рыбы для каждой конструкции коптильни определяется опытным путем, причем навыки приобретаются быстро - уже после 2-3 раз.

В зависимости от размеров рыбы, ее количества и эффективности коптильни продолжительность копчения составляет в среднем от 10-15 минут до 1 часа. Когда копчение закончится, откройте крышку, чтобы оставшаяся влага испарилась, а рыба слегка подсушилась.

Правильно закопченная рыба имеет золотисто-коричневый цвет, легко отделяющееся от кожи мясо, которое, в свою очередь, получается рассыпчатым и равномерно испеченным.

Приготовить рыбу горячего копчения можно и без коптильни, выкопав в береговом обрыве нишу с полметра глубиной и шириной, и не менее 70 см высотой. Подготовленную рыбу кладут на укрепленные вверху палки, под ней разводят костер, подкидывая в него ольховые и осиновые гнилушки, шишки, влажную листву, чтобы тушки обтекал густой горячий дым. Через

1-3 часа (в зависимости от величины тушек) рыба будет готова к употреблению. В процессе копчения тушки несколько раз переворачивают.

Делают и так. Подготовленную рыбу надевают на несмолистые палочки, и те втыкают в землю у костра с подветренной стороны, чтобы рыба находилась в горячем дыму. Готовая копченая рыба имеет бронзово-золотистый цвет и специфический, очень вкусный запах. При открытом копчении чешую с рыбы не снимают.

Вяление рыбы

В походных условиях можно завялить плотвичек, уклеек и других небольших рыбешек, если запланирована стоянка продолжительностью не менее двух дней. Рыбу ловят накануне, потрошат, чешую оставляют, промывают и складывают в полиэтиленовый мешок с насыщенным раствором соли (в нем не тонет сырая картофелина). На биваке рыбешек вынимают из соли, промывают, палочками распирают им брюшко, нанизывают через глаза на леску и вывешивают там, где солнце чередуется с тенью. Теперь нужно терпение и ветер, причем посвежее.

В затишье рыба вялится намного дольше. От мух защищают марлевым пологом. Можно также смазать рыбу подсолнечным маслом или раствором марганцовки.

Когда намереваются вялить рыбу, вернувшись домой, то выловленную в конце похода рыбу целесообразнее сразу целиком опускать в раствор соли - она хорошо пропитается и будет вкуснее, чем выпотрошенная перед засолкой.

Вялят не все виды рыб, а только те, чье мясо как бы созревает в процессе естественной сушки, приобретая специфические вкус и аромат. Вялить лучше всего рыб средней жирности. Если они некрупные, то вялят целыми или в виде пластов, нарезанных из тушек вдоль позвоночника, или кусками (массой 100-200 г), нарезанными поперек пласта. Наилучшим вкусом в вяленом виде отличаются вобла, тарань, плотва, густера, подлещик, чехонь, окунь, уклея, язь, щука, карп, мойва и некоторые другие рыбы.

Как правило, некрупную рыбу солят и вялят непотрошеной. При этом жир подкожный и жир внутренностей рыбы во время вяления пропитывает мясо, и рыба становится намного вкуснее. Однако не рекомендуется готовить вяленую рыбу непотрошеной в летнее время, так как большинство растительноядных рыб в этот период питается зеленью, которая в брюшной полости быстро разлагается и придает мясу горький привкус и неприятный запах. Кроме того, поскольку многие растительноядные рыбы поражены паразитами, предварительно их необходимо потрошить, удалять жабры и голову.

Солить рыбу для вяления следует после ее тщательного промывания от слизи. Подготовленную рыбу укладывают в посуду, чередуя ее слоями соли. Сверху закрывают крышкой, ставят груз и выдерживают в холодном месте от 2 до 5 суток (в зависимости от размера и массы).

Просоленную рыбу промывают холодной проточной водой. Если консистенция ее мяса очень плотная, то рыбу вымачивают в холодной воде 5-10 часов, меняя воду 2-3 раза. Количество соли, остающееся в рыбе после вымачивания, должно быть в пределах от 5 до 7%.

Перед тем как рыбу вялить, разложите ее рядами на бумаге, чтобы она слегка обсохла, а затем уже нанизывайте на шпагат или крепкий шнур. Если вы вялите рыбу зимой, то лучше всего развесить ее на кухне вблизи газовой или электрической плиты.

Если рыба вялится в летнее время, когда есть вероятность, что она может быть испорчена личинками мух, рекомендуем слегка обсохшую рыбу обмакнуть в раствор 3-процентного уксуса и вывесить в специально изготовленные короба из досок и марли или сетки.

Короба вместе с рыбой установите в хорошо проветриваемом несолнечном месте и следите, чтобы на них не попадал дождь.

Если рыба вялится непотрошеной, то лучше, нанизывая на шпагат, протыкать ее через хвостовую часть. В этом случае содержимое желудка будет вытекать через ротовую полость и мясо пропитываться им не будет.

Наилучшей для вяления рыбы считается температура 18-20°С. Продолжительность вяления зависит в первую очередь от размера и массы рыбы. Обычно в естественных условиях рыба вялится от одной до двух недель. Хорошо провяленная рыба не имеет выступившей на поверхности соли, структура ее хорошо просматривается на просвет. После снятия кожи с чешуей обозначается слой ароматного блестящего жира, мясо несухое и упруго-жесткое. Вяленая рыба после сушки на воздухе должна некоторое время (от трех недель до месяца) созревать. Хранить ее лучше в тканевом мешке в прохладном продуваемом месте.

Маринованная рыба

Маринуют окуня, плотву, сельдь, салаку, щуку, голавля, красноперку и других рыб. Мелкую рыбу маринуют потрошеной целиком, крупную - разделанной на филе. Приготовить рыбу маринованной можно горячим и холодным способами.

При холодном мариновании для приготовления 1 л маринада растворяют 100 г соли и 200 г сахара в небольшом количестве кипящей воды. В полученный охлажденный рассол вливают 500 мл 10-процентного уксуса и охлажденную кипяченую воду,

доведя, таким образом, объем маринада до 1 л. Затем в маринад добавляют 1 г лаврового листа, 1 г укропа, 3 г душистого перца и 1,5 г горчичного семени. Рыбу укладывают в посуду, посыпают нарезанным полукольцами луком, заливают маринадом (в соотношении 1:1) и ставят на 3-5 суток в холодильник.

Для равномерности маринования рыбу несколько раз тщательно перемешивают. Готовую рыбу вынимают из маринада, нарезают кусками массой 100-150 г, перекладывают в подготовленные стеклянные банки и вновь заливают маринадом.

Мариновать можно и предварительно жаренную на растительном масле рыбу. Обжаренную рыбу кладут в подготовленные стеклянные банки, заливают охлажденным маринадом и хранят в холодильнике также не более 2-3 дней.

Хранить маринованную холодным способом рыбу необходимо, плотно закрыв банки крышкой, в холодильнике при температуре 2-10°С. Максимальный срок хранения от 3 до 6 месяцев.

При горячем мариновании обработанную рыбу нарезают кусками, посыпают мелкой солью и выдерживают на холоде примерно 30 минут. Чтобы приготовить маринад, в котором затем будет вариться рыба, в 1,5-2 л кипящей воды кладут 2-3 нарезанные кружочками моркови, 3-4 луковицы, а через 10 минут - 1-2 столовые ложки уксусной эссенции, 20-30 горошин перца, 3-5 шт. лаврового листа, соль и сахар по вкусу.

Рыбу заливают горячим маринадом, покрыв куски полностью, и варят на слабом огне 15-20 минут.

Маринованную рыбу закладывают в стеклянные ошпаренные банки, заливают горячим маринадом, закрывают полиэтиленовой крышкой и хранят не более 2-3 дней в холодильнике.

Балык

Лучшим балыком считается осетровый, и чем он толще и жирнее, тем ценнее; приготовляют его так: отделяют толстые спинки от терки (кожи) и кладут в корыто, пересыпая солью и селитрой (на 400 г соли 5 г селитры), накрывают доской и придавливают гнетом. Через 3 дня нижние балыки помещают наверх, а верхние вниз и перетирают их собственным рассолом; вынимают, когда окончательно просолятся, развешивают на солнце и, когда несколько провялятся, коптят.

Соленый сиг

2 ст. ложки соли, 1 ст .ложка песка, лавровый лист, перец

Натереть рыбу этой смесью и положить под гнет на два дня. По истечении этого срока рыба готова. Потом поставить в холодильник.

Способ соления красной рыбы

Рассол: на 1.5 л кипяченой воды (в горячей разводить лучше) 6 ст. ложек соли. Охладить.

Килограмовую тушку горбуши освободить от шкурки (когда рыба слабооттаявшая, кожу отдирать легче), срезать плавники, отрезать голову-хвост. Отделить (аккуратно) мясо от хребта, нарезать кусками длинной по 5-7 см. И в рассол на 3-4 часа. Потом откидываем в дуршлаг. Причем, лучше куски ставить "на попа", тогда вода стекает, а не впитывается. Через 5-6 часов рыба готова. Обмакивая в растительном масле, укладываем в стеклянную банку слоями. Может храниться долгою.

Шпроты домашнего приготовления

1 кг мойвы, 1 ст. растительного масла, 0,5 стакана крепкой свежей заварки чая (черного), лавровый лист, перец горошком

Рыбу почистить и убрать головы (утомительное, но крайне необходимое занятие). В крепкий соленый раствор уложить всю рыбу и оставить на некоторое время (минут на двадцать). После этой процедуры рыбу выложить на сковороду, в 1 слой сверху лаврушку и перец, потом второй слой. Залить все произведение заваркой и маслом, закрыть крышкой и в духовку на 1,5 - 2 часа. За 15 минут до готовности открыть крышку! Остудить и есть. Данное блюдо просто в изготовлении, а по моим личным впечатлениям не отличишь от государственного. НО, маленькое "но", по моему вкусу лучше продукт чуть-чуть не доводить до готовности. Тогда шпроты не совсем похожи на государственные, остается небольшой привкус рыбы.

Хранение рыбных продуктов

Рыба быстро портится, и, кроме того, рыбный запах легко передается другим продуктам, поэтому хранить ее надо в плотно закрытой эмалированной посуде на льду (до 2 суток) либо в мороженом виде. Соленую рыбу можно хранить при температуре 10- 12 градусов тепла. Вяленую рыбу хранят в подвешенном состоянии, лучше в мешочках из какой-либо неплотной ткани. Бочки или другую тару с соленой рыбой в рассоле при хранении в подвале рекомендуется ставить на кирпичи или деревянные решетки и посыпать пол в этих местах опилками, периодически заменяя их свежими.

Хлеб к пиву

Пиво, именуется "жидким хлебом" и потому твердый хлеб для него является самой лучшей, классической и естественной закуской. Несть числа подсоленным сухарикам, сушкам, бубликам и печенья, которые хитроумное человечество ставит на службу своим пивным потребностям.

Закуска по-русски

Черный хлеб, подсолнечное масло, соль, перец и все специи,

имеющиеся под рукой.

Нарезать черный хлеб кубиками или полосками, налить в сковороду масла, и как только оно закипит (а от него пойдет белый дымок), положить хлеб так, чтобы кусочки почти скрывались в масле. Жарить минут 10-15. Потом посолить, поперчить и использовать все указанные приправы. Как только кусочки хлеба покроются золотистой корочкой - закуска готова.

Хорошо также полученные сухарики натереть зубком чеснока.

Соленые сухарики

Ржаной хлеб нарезают кубиками, посыпают солью и подсушивают в духовке. Можно нарезать хлеб и крупнее в виде брусочков.

Соленые сушки, соломка

Мучные соленые изделия выпускаются промышленностью в очень широком ассортименте (мелкие соленые сушки, соломка и др.). Однако их несложно сделать и самим.

Палочки-тычинки соленые

На 400 г муки - 170 г сливочного масла или маргарина. 1 яйцо, 1 желток, 20 г дрожжей, 50 г молока, немного соли. Еще 1 желток для смазки и тмин для посыпки.

Смешав с солью, муку просеивают через сито на разделочной доске. Добавляют яйцо, яичный желток, тертое масло (или маргарин), дрожжи, предварительно распустив их в молоке. Замешивают тесто, оставляют его на 2 часа на расстойку. Раскатывают в пласт толщиной 1 см на доске, посыпанной мукой. Смазывают яичным желтком, посыпают тмином и солью. Раскатывают скалкой или валиком, чтобы вдавить тмин в тесто. Нарезают тесто на полоски-тычинки, палочки. Перекладывают на противень, смазанный маслом, и выпекают в горячей духовке.

Тычинки соленые с тмином

На 300 г муки - 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яичных желтка, 20 г дрожжей, 0,15 л молока, немного соли, тмин для посыпки.

Масло или маргарин смешивают с яичными желтками, солят. Добавляют дрожжи, предварительно распустив их в молоке, муку. Замешивают крутое тесто, которое, накрыв теплой кастрюлей, оставляют на расстойку. Раскатывают в пласт.

Нарезают полосками-тычинками, мелкими палочками. Смазывают яйцом, посыпают солью и тмином. Перекладывают на противень, смазанный маслом, и выпекают в горячей духовке.

Тычинки соленые с миндалем

На 250 г муки - 100 г сливочного масла или маргарина, 0,1 л сметаны или молока, 20 г дрожжей, 2 яичных желтка, соль, тмин и миндаль для посыпки.

Смешав с солью, муку просеивают через сито на разделочной доске. Смешивают с измельченным и дрожжами и маслом или маргарином. Добавляют яичные желтки, сметану. Замешивают крутое тесто, которое оставляют на 1 час на расстойку. Раскатывают в пласт толщиной 1 см, нарезают его на полоски-тычинки. Изделия смазывают яичным белком, посыпают тмином, солью и измельченным миндалем. Перекладывают на противень, смазанный маслом, и выпекают в разогретой духовке.

Печенье соленое 1

Полстакана подсолнечного масла взбить с яйцом и чайной ложкой (с верхом) соли, затем добавить полстакана кислого молока, растворив в нем чайную ложку (без верха) питьевой соды и муку с таким расчетом, чтобы получилось мягкое тесто. Готовое тесто раскатать в пласт, вырезать стаканом кружки, смазать их взбитым яйцом и посыпать тмином и крупной солью. Подготовленное печенье выпекать в средне нагретом жарочном шкафу, пока оно не подрумянится.

Печенье соленое 2

Замесить тесто из следующих продуктов: по четверти стакана молока и подсолнечного масла, одного яйца, столовой ложки (без верха) соли и муки с таким расчетом, чтобы получилось тесто для раскатки. Хорошо вымешенное тесто выдержать в течение 2 часов и затем раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Раскатанное тесто смазать взбитым яйцом, посыпать тмином, крупной солью и нарезать палочками длиной 7-8 см и шириной 1-2 см. Уложить подготовленное печенье на смазанный маслом противень и выпечь в средне нагретом жарочном шкафу.

Печенье соленое 3

Всыпать в противень 0,25 кг муки и растереть ее в крошку с 140 г сливочного масла. Затем добавить чайную ложку соли, 2 яичных желтка, замесить тесто и раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Раскатанное тесто нарезать палочками, уложить на смазанный жиром противень, смазать взбитым яйцом, посыпать тмином и выпечь в средне нагретом жарочном шкафу.

Печенье соленое 4

На 230 г муки - 80 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка уксуса, 1 г питьевой соды, немного соли.

Смешав с солью и питьевой содей, муку просеивают через сито на разделочную доску. Размешивают в ней ножом масло или маргарин, сдабривают яйцом, сметаной, выливают уксус. Замешивают тесто. Раскатывают его на доске, посыпанной мукой, и нарезают формочками различные фигуры, которые сверху смазывают молоком. Перекладывают на противень и выпекают в

горячей духовке.

Гренки

Гренки- это острые пикантные хлебцы из готовых кусочков хлеба, пропитанные яично-молочной начинкой. Приводим рецепты нескольких вимдов гренков, идеально подходящих к пиву.

Гренки к пиву

200 г пшеничного или ржаного хлеба, 3/4 ст. молока, 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, соль.

Пшеничный хлеб нарезать кубиками, смочить в подсоленной воде или молоке и обжарить на сливочном масле или маргарине со всех сторон до образования румяной хрустящей корочки.

Гренки с килькой

6-8 ломтиков хлеба, 60 г масла или маргарина, 6-8 килек, 1-2 помидора или луковицы.

На намазанные маслом ломтики хлеба положить филе кильки.

Чтобы получить филе из целой кильки, надо надрезать ей голову со стороны "затылка", не доходя до хребта, и резким движением (удерживая левой рукой спинку кильки) вытянуть вниз голову кильки вместе с внутренностями и хребтом.

При желании можно положить на каждый бутерброд ломтик помидора или лука. Запекать в горячей духовке до тех пор, пока килька не станет мягкой, а хлеб хрустящим.

Гренки с сарделькаами

4-5 кусков черного хлеба, горчичное масло, 2-3 сардельки, 2 помидора или 2 ст. ложки томатной пасты, 100 г сыра, горчица.

Ломти хлеба покрыть горчичным маслом. Сардельки разрезать пополам и очистить от оболочки. На каждый ломоть хлеба положить половину сардельки, срезанной стороной вниз. Смазать горчицей. В изгиб колбасы поместить половинку помидора или томатную пасту, все это покрыть ломтем сыра. Запекать в горячей духовке, пока сыр не станет плавиться и слегка не подрумянится.

Гренки с копченой салакой

6-8 ломтей белого или черного хлеба, 30 г масла или маргарина, 10 копченых салак, 4 ст. ложки сметаны, 1 яичный желток, укроп, соль, перец.

Хлеб подсушить или обжарить с одной стороны в небольшом количестве маргарина. Обжаренную сторону намазать смесью, приготовленной из салаки, сырого желтка и сметаны. Смесь заправить мелко изрубленным укропом, солью и перцем. Сверху можно посыпать тертым сыром, тогда бутерброды равномернее подрумянятся. Запекать в горячей духовке 5-6 минут.

Гренки запеченные по-итальянски

1 ломтик белого хлеба, 1 кусочек сливочного масла, филе маринованной рыбы, 1 сырой яичный желток, 1 ст. ложка тертой брынзы, 1 ст. ложка крошек белого хлеба, 1 ч. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка натертого сыра.

Ломтик хлеба (без корочки) слегка смазать с одной стороны сливочным маслом и положить на сковороду. Яичный желток хорошо смешать с брынзой и крошками белого хлеба. Приготовленную смесь нанести на хлеб. Сверху уложить филе рыбы и намазать томатом-пюре. Бутерброд запечь в сильно нагретой духовке в течение 5-6 минут, посыпать натертым сыром, положить зеленый салат.

Палочки с анчоусами

1 способ

125 г брынзы, 15 г муки, 60 г масла, 2 щепотки соли, 6-7 рыбок - анчоусов, 1 яйцо или молоко для заливки.

Муку всыпать в небольшую посуду, добавить масло, измельченную брынзу и 1 щепотку соли. Замесить гладкое тесто, скатать шар, посыпать мукой и выдержать 15-20 минут в холодном месте.

Разрезать пополам заранее обессоленные и отцеженные рыбки. Раскатать тесто в виде прямоугольника шириной 7-8 см и толщиной 0,2 см. На одной половине теста разложить рыбные филе на расстоянии 1-1,5 см друг от друга, тесто вокруг них намазать взбитым яйцом. Другой половиной прямоугольника накрыть рыбки и защипать края. Смазать верхний пласт теста взбитым яйцом, проколоть вилкой и нарезать палочками, оставляя с каждой стороны рыбки не менее 3 см теста.

Палочки уложить в смазанный маслом противень и выпечь в духовом шкафу, температура должна быть умеренной.

2 способ

Тесто раскатать в виде прямоугольника шириной около 6 см, смазать взбитым яйцом, посыпать натертым качкавалом или брынзой и нарезать палочками или маленькими треугольниками. Поставить в духовой шкаф на 15 минут.

Гренки-палочки с ветчиной и яйцом

200 г ржаного хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г ветчины, 1 круто сваренное яйцо, соль.

Ржаной хлеб нарезать полосками длиной 5-6 см, шириной 1 см. Намазать с обеих сторон сливочным маслом. Немного посолить, обвалять в мелко нарезанной или протертой ветчине и в мелко нарубленных крутых яйцах и подсушить в духовке.

Гренки с брынзой и яйцом

200 г пшеничного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст.

ложка маргарина, 2 ст. ложки тертой брынзы, 5 яиц, черный перец.

Ломтики пшеничного хлеба посыпать измельченной на терке брынзой, сбрызнуть растопленным сливочным маслом, уложить на смазанный маргарином или сливочным маслом противень, запечь в духовке. При подаче на каждый бутерброд положить поджаренное яйцо, посыпанное молотым черным перцем.

Гренки острые

200 г пшеничного хлеба, 3/4 ст. тертого твердого сыра, 1 яйцо, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 ст. ложки сливочного масла, молотый красный перец.

Пшеничный хлеб нарезать прямоугольными ломтиками и слегка обжарить на масле. Тертый сыр смешать с томатной пастой, яйцами и маслом, заправить молотым красным перцем. Полученной массой намазать поджаренные ломтики хлеба с одной стороны, уложить на сковороду и запечь в духовке. Подавать к бульону.

Гренки с фасолью

На 20 г пшеничного хлеба: 1 стакан фасоли, 1 крупная луковица, 1 ст.ложка томата, растительное масло, соль, душистый молотый перец.

Отварить фасоль. Мелко нарезанный репчатый лук обжарить на растительном масле, прибавить томат и спассеровать. Добавить фасоль, подсолить, влить немного горячей воды и тушить до тех пор, пока не выпарится жидкость. Пшеничный хлеб нарезать квадратиками, смочить в воде и обжарить на растительном масле. Фасоль соединить с гренками, выложить на блюдо в виде горки, посыпать молотым перцем. Вокруг уложить гренки, а между ними маслины.

Гренки сырные с ветчиной

6-8 ломтей белого или. черного хлеба, 40 г масла или маргарина, 6-8 тоненьких жирных ломтиков ветчины, 100 г сыра, перец.

Хлеб намазать тонким слоем масла или маргарина. На каждый кусок положить по тонкому ломтю жирной ветчины, сверху посыпать перцем и покрыть сыром куском или тертым. Запекать в горячей духовке до тех пор, пока ветчина и сыр немного не расплавятся и у хлеба не появится хрустящая корочка. Ветчину можно класть на бутерброд также мелко нарезанную и перемешанную с тертым сыром - это придаст бутерброду иной вкус. Меняется вкус и от того, кладется сыр на или под ветчину.

Гренки сырные

6-8 ломтей белого хлеба, 50 г масла и 70 г сметаны, 100 г сыра, перец.

Хлеб намазать маслом или сметаной, сверху положить ломтик сыра или толстый слой тертого сыра. Запекать в духовке до тех пор, пока сыр не пожелтеет и слегка не расплавится. Не давать сыру стать коричневым, так как тогда он приобретет неприятный привкус. Неострый сыр можно посыпать перцем, лучше красным.

Гренки с помидором, килькой и сыром

6-8 ломтей белого хлеба, 50 г масла или маргарина, 1 большой помидор, 6-8 килек, 70 г сыра.

Хлеб намазать маслом. На каждый ломоть положить тонкий ломтик помидора, на него очищенное килечное филе и затем тонкий ломтик сыра или слой тертого сыра. Для остроты можно использовать порошок зеленого сыра. Запекать в горячей духовке до тех пор, пока продукты не станут мягкими, а края хлеба хрустящими.

Гренки с сыром

200 г белого хлеба, 20 г сливочного масла, 20 г тертого сыра.

Белый хлеб нарезать тонкими ломтиками, одну сторону намазать растопленным сливочным маслом, посыпать тертым сыром, положить другой стороной на сковороду или противень и поставить в нагретую духовку, чтобы слегка зарумянились.

Гренки с тертым сыром и яйцами

200 г белого хлеба, стакан молока, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 20 г тертого сыра.

Белый хлеб нарезать кубиками размером 1х1 см, смочить в молоке, взбитом с яйцами, посыпать тертым сыром и поджарить на сливочном масле до подрумянивания.

Гренки пикантные с сыром, яйцами и петрушкой

200 г булки., 3 яйца, 1/2 ст. молока, 20 г муки, 1/2 ст. тертого сыра, соль, зелень петрушки.

Яйца смешать с мукой и молоком, добавить тертый сыр, немного мелкорубленой зелени петрушки, соль. Все тщательно перемешать. Нарезать ломтиками булку, смочить в жидком тесте и запечь в сильно разогретой духовке до золотистого цвета.

Гренки с сыром и перцем

200 г белого хлеба, 10 г сливочного масла, 100 г сыра, красный перец.

Ломтики белого батона подсушить, слегка намазать сливочным маслом. Положить на них полоски сыра толщиной около 0,5 см. Посыпать красным перцем и запекать в горячей духовке до тех пор, пока сыр не начнет плавиться.

Гренки с сыром, желтками и пивом

200 г белого хлеба, 30 г сливочного масла, 1/2 ст. тертого сыра, 30 мл пива, 5 г горчицы, 2 желтка, молотый красный перец.

Белый хлеб нарезать толстыми ломтями, обжарить с обеих сторон. Растопить сливочное масло на слабом огне и, постоянно помешивая, добавить тертый сыр, пиво, приправить молотым красным перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, также влить на сковороду. Еще раз разогреть на огне, но не доводить до кипения. Полученной массой намазать гренки и запечь их в духовке.

Гренки с пивом

2 ст. ложки пива, 150 г швейцарского (эмментальского) сыра, горчица, молотый перец, белый, хлеб.

В сковороду налить пиво, добавить нарезанный кубиками сыр, пряности и нагревать, перемешивая до тех пор, пока сыр не расплавится. Горячим сыром смазать обжаренные ломтики белого хлеба и быстро запечь в духовке.

Гренки с плавленым сыром

200 г белого хлеба, 20 г сливочного масла, 100 г плавленого сыра, томатная паста.

Ломтики белого хлеба смазать маслом, положить на них нарезанный кусочками плавленый сыр, а сверху смазать размягченным маслом с томатной пастой. Поджаривать на решетке, пока сыр не начнет плавиться. Подавая на стол, на каждый ломтик положить разломанные пополам соленые палочки.

Гренки с плавленым сыром, жаренные

50 г плавленого сыра, 1 ст. ложка крахмала, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока или коньяка, 4 тонких ломтика белого хлеба, жир для жаренья, соль, молотый красный перец.

Измельченный плавленый сыр смешать с крахмалом, яйцом, молоком и пряностями. Намазать этой массой ломтики хлеба, обжарить в большом количестве горячего жира.

Полоски

2 яйца, 1 ст. сметаны, 2. ст. ложки мака, тмин, 400 г жира, 2 ст. муки, 2 ст. ложки сахара, свекольный сок, соль, ванильный сахар.

В муку положить сметану, яйца, всыпать мак, соль, сахар и ванильный сахар. Замесить тесто, хорошо выбить, на два часа поставить в холод. Затем тонко раскатать и нарезать ножом с зубчатым лезвием полоски 15 см длиной и 2 см шириной.

Полоски опустить в кипящий жир и жарить до образования золотистого цвета. Вынув шумовкой и, дав жиру стечь, поместить полоски в узкую вазу или уложить в форме колодца.

Чтобы полоски были розовыми, в тесто влить несколько столовых ложек свекольного сока.

Полоски с красным перцем

Заварная масса, приготовленная по основному рецепту, 1 ч. ложка красного перца, жир для выпечки.

При приготовлении заварной массы просеять вместе муку и красный перец. Массу из отсадочного мешка с широкой трубочкой выпустить в кипящий жир и выпекать до образования золотисто-коричневой корочки. Очень хорошо подходит к супу или пиву.

Крутоны, канапе и тартинки - и всё к пиву

Помазка яичная

3 яйца, 100 г ветчины, 5 ч. ложек майонеза или 50 г сливочного масла, соль, лимон.

Яйца сварить вкрутую, мелко накрошить, добавить мелко порезанную ветчину, копченую колбасу или любое другое копченое мясо, растереть все с маслом или майонезом. Сбрызнуть лимонным соком. "Помазать" всё это великолепие на хлеб и ... закусить добрый глоток пива!

Канапе-пирамида

Хлеб белый или черный, масло сливочное, ветчинное или зеленое, ветчина, помидоры, сыр, редиска, зелень.

Круглый кусочек белого или черного хлеба намазать маслом, сверху положить кусочки ветчины, помидора потолще, сыра и редиску, так, чтобы бутерброд сужался кверху. При желании можно украсить листочком зелени. Скрепить палочкой.

Канапе по-берлински

Хлеб - 350 г, сыр - 100 г, масло сливочное - 100 г, ветчина - 200 г.

Ломтики хлеба смазать маслом, уложить ветчину, половинку персика, накрыть сыром. Запечь в духовке, пока сыр не расплавится.

Канапе с голландским сыром

Рогалики - 20 ломтиков, сыр голландский - 50 г, масло сливочное - 80 г, петрушка (зелень) - по вкусу.

Ломтики рогалика смазать маслом, украсить кружочком из голландского сыра и веточкой петрушки.

Канапе с сосисками, сыром и помидорами

Хлеб - 350 г, сосиски - 2 шт., помидоры - 2 шт., сыр - 150 г.

Ломтики хлеба поджарить с одной стороны, уложить вдоль них по три половинки сосисок, сверху украсить ломтиками помидоров и сыра. Запечь в духовке до расплавления сыра. Такой же бутерброд можно приготовить с жареной корейкой.

Канапе с сыром и арахисом

Хлеб белый - 100 г, масло сливочное - 20-30 г, сыр - 80-100 г, орех лесной или арахис - 20 г петрушка (зелень).

Гренок покрыть маслом. В плавленый сыр или сырное масло

добавить толченые орехи, при помощи чайной ложки сделать из смеси шарики, обвалять их в рубленой зелени петрушки или толченых орехах. Сырные шарики прикрепляются к бутерброду вилочкой. Сырной смесью можно просто покрыть бутерброд толстым слоем.

Канапе с сыром и грецкими орехами

Хлеб белый - 100 г, масло сливочное - 20-30 г, сыр - 80-100 г, орехи грецкие, редис, виноград темный, вишни (свежие).

Ломти хлеба покрыть маслом и сыром или плавленым сыром.

Нарезать квадратные бутерброды, на каждый из них уложить толченые грецкие орехи и рядом небольшой целый редис, ягоду винограда или вишню. Ягоду можно прикрепить вилочкой.

Канапе с сыром и пивом

Хлеб - 350 г, пиво - 4 ст. ложки, горчица - 1 ч. ложка, перец красный.

В кастрюле на слабом огне распустить сыр, все время помешивая, добавить пиво, готовую горчицу. Гренки поджарить, залить смесью сыра с пивом и посыпать красным перцем.

Канапе с сыром по-венгерски

Хлеб - 350 г, масло сливочное - 100 г, сыр - 100 г, каперсы - 1 ч. ложка, перец красный - 1 ч. ложка.

Сливочное масло и тертый сыр размешать, посолить, поперчить красным перцем, добавить мелко нарезанные каперсы. Полученной смесью намазать тонкие ломтики батона, запечь в духовке.

Крутоны-ассорти

Гренки - 30 г, котлета натуральная (из свинины, телятины или баранины) - 1 шт., сардельки - 50 г, сыр - 10 г, масло растительное - 10 г, 1 помидор - 30 г, яйца - 1 шт., петрушка, укроп (зелень), перец красный молотый, сок лимона, соль по вкусу.

Сардельки в 4-5 местах косо надрезать, и в каждый надрез положить нарезанные треугольником кусочки сыра, смазать растительным маслом и обжарить, пока сыр не начнет плавиться. Из помидоров удалить мякоть, смешать ее с сырыми яйцами и рубленой зеленью петрушки, посолить и фаршировать помидоры.

Обжарить до готовности. Подготовленное мясо посолить и слегка посыпать перцем. Котлету смазать растительным маслом и каждую сторону обжарить по 3-4 минуты. После обжарки на нее положить ломтик лимона.

При подаче котлету уложить на крутон, с другой стороны крутона сардельку, сверху фаршированный помидор.

Крутоны с яйцом и ливерной колбасой

Хлеб пшеничный - 40 г, масло сливочное - 10 г, колбаса ливерная - 25 г, сухари молотые -10 г, яйцо - 1 шт., соус томатный - 20 г.

Ломтики хлеба намазать сливочным маслом и ливерной колбасой, посыпать тонким слоем молотых сухарей. Яичный белок отделить от желтка, добавить в него соль и несколько капель томатного соуса, взбить в устойчивую пену. На хлеб осторожно уложить желток и из кондитерского мешка вокруг желтка выпустить взбитый яичный белок, образуя кольцо. Жарить

на решетке до готовности яйца. Подать с томатным соусом.

Крутоны с ветчиной и яйцом по-венгерски

Хлеб ржаной - 45 г, масло сливочное - 10 г, ветчина - 50 г, яйцо, сваренное вкрутую, - 1 шт., соль по вкусу.

Ржаной хлеб нарезать полосками длиной 6-7 см, шириной 1 см. Намазать их с обеих сторон сливочным маслом. Немного подсолить, обвалять в мелко нарезанной или протертой ветчине и мелко рубленых вареных яйцах и подсушить в духовке.

Многослойный сандвич с сельдью

На 3 ломтя ржаного, 2 пшеничного хлеба, 100 г масла, 100 г сельди, некрепкого посола, 3 яйца, соль, горчица, перец, зеленый лук, зелень укропа или петрушки.

Пластинку ржаного хлеба покрываем толстым слоем масла. Оставшееся масло смешиваем с рублеными крутыми яйцами и заправляем специями. На пшеничный хлеб кладем широкие тонкие кусочки сельди и покрываем их ломтем ржаного, намазанного яичным маслом. Затем кладем третий ломоть ржаного хлеба, прикрытого сверху толстым слоем масла.

При чередовании ломтей получится пятислойный бутерброд. Надо посыпать зеленью как сельдь, так и яичное масло и слегка придавить сверху. Таким бутербродам обычно дают постоять пару часов на холоде, а затем нарезают их на тонкие ломтики.

Тартинки из солонины по-английски

Хлеб, 100 г сливочного масла, 400 г солонины.

Нарезать из белого хлеба тартинки, обрезать верхнюю корку, смазать каждую сливочным маслом и положить рубленой солонины. Любители посыпают кайенским перцем. На 4 персоны 12 тартинок.

Рыба под пиво

Рыба - есть душа пива. И наоборот. Если бы не было рыбы, возможно человечество не изобрело бы и пива. Ибо запивать вяленую воблу водой - грех великий.

Традиционная русская пивная закуска - сушено-вяленая соленая рыба. Для ее приготовления рыбу засаливают сухим посолом, а затем вялят на воздухе. Отличной закуской к пиву является также рыба холодного копчения: лещи, окуни и др. Одной из лучших закусок к пиву считаются снетки - крошечная рыбка, меньше мизинца длиной. Их перебирают, удаляют излишнюю соль и подают на розетке или блюдце. Можно снетков перебрать, промыть, положить на маленькие сковородки, подсушить в духовке и подать горячими.

Несколько рыбных рецептов.

Засолка рыбы

Чтобы засолить рыбу сухим посолом, на дно посуды

насыпаем слой соли. Рыба плотно укладываем в посуду, обильно пересыпая ее солью (чем крупнее соль -тем лучше). Сверху укладываем деревянный кружок (можно тарелку) и сверху гнет -- чем больше рыбы, тем тяжелее, но не менее 1 кг (годятся банки, наполненные водой). Ставим в прохладное место.

Посол в тузлуке

Готовим тузлук -- крепкий рассол. В домашних условиях необходимую плотность тузлука проще всего определить опуская в него сырое яйцо -- оно должно всплыть. На дно посуды насыпаем слой соли, остальное как при сухом посоле.

Необходимые замечания Засолка рыбы заключается в ее обезвоживании и замены части воды в тканях солью. Поэтому критерием готовности можно считать "дубление" рыбы -- она становится твердой и плохо сгибается.

Процесс сухого посола длится дольше.

Посол мороженной рыбы достаточно сложен, при оттаивании структура тканей нарушается, поэтому мороженная рыба "забирает" очень много соли. Поэтому тяжело уловить момент, когда рыба уже засолилась, но еще не пересолена, как рапа.

Если рыба жирная, не бойтесь ее пересолить -- в жировых тканях воды очень мало, поэтому много соли рыба не "возьмет". Жирную рыбу можно и хранить в тузлуке.

Если рыба солится для завяливания или копчения, то после засола ее следует отмочить в течение двух-трех часов, часто меняя воду.

Посол сельди

На 1 л воды: 4 ст. ложка соли, 1 ст. ложка сахара, 1 горошина душистого перца, 1/2 лаврового листа, 1/2 ч.ложки уксусной эссенции.

Сварить рассол из всех перечисленных ингредиентов кроме уксуса. Остудить до комнатной температуры. Залить этим рассолом селедку и добавить уксус. Держать 3 дня.

Засолка горбуши

На 1 кг потрошенной рыбы (без головы и хвоста) берется 2 ст. ложка соли и 1 ст. ложка сахарного песка, несколько горошин перца и листочек лаврушки. Все перемешать и этой смесью натереть тушку. Завернуть в пергамент и оставить на сутки в тепле под гнетом. После этого тушку промыть проточной водой и убрать в холодильник.

Посол рыбы "по-болгарски"

На 2 кг неподготовленной рыбы - 0,5 кг лука, 3-4 крупных зубка чеснока.

Рыбу, желательно с плотной мякотью (хек, ледяная, судак, ставрида) в замороженном виде очищаем от кожи (так легче),

снимаем филе. У рыбы с нежной мякотью (скумбрия) филе лучше снять с кожей, предварительно очистив от чешуи. Филе нарезаем небольшими кусочками, примерно по 40-50 граммов. Репчатый лук нарезаем крупными полукольцами, чеснок мелко сечем (давилкой пользоваться не советую). Добавляем черный молотый перец, соль и уксус по вкусу, немного мелко поломанного лаврового листа, подсолнечное нерафинированое масло. Перемешиваем и ставим на ночь в холодильник.

Канапе из анчоусов

350 г хлеба, 50 г масла, 15 г пасты, из анчоусов, 100 г зернистой икры, 20 г каперсов.

На гренки круглой формы нанести слой масла, а на него - пасту из анчоусов, растертую с маслом. По краешку каждого гренка сделать ободок из зернистой икры, а посередине положить каперс.

Канапе с раками

350 г хлеба, 80 г масла, 10 раков, 10 зеленых маслин, 50 г соуса из анчоуса.

Намазать маслом, заправленным соусом из анчоусов, круглые кусочки хлеба, поджаренные на решетке. Вынуть мясо из шеек сваренных раков и разрезать в длину пополам. Положить эти половинки на гренки неравными частями внутрь так, чтобы получилась буква "Х". Гарнировать маслинами или каперсами.

Бутерброды с горячим салатом

На 4 порции: 240 г тертого сыра, 120 г нарезанных огурцов, 1 небольшая луковица, измельченная, 60 мл (4 ст. ложки) сметаны, черный молотый перец, 4 ломтя хлеба, 4 больших кружка помидора, укроп измельченный, паприка (красный молотый перец)

Смешайте сыр, огурцы, лук, сметану и специи.

Слегка поджарьте хлеб и положите на бумажные тарелочки. Каждый накройте кружком помидора и посыпьте укропом.

Разложите по бутербродам салат и посыпьте паприкой.

Готовьте каждый бутерброд по отдельности.

Рыбные шарики

150 г филе соленой сельди, 30 г сыра, 120 г муки, молотый перец, соль.

Филе сельди и сыр пропустить через мясорубку, добавить муки, молотый перец и еще раз - через мясорубку. Вымесить, накрыть влажной салфеткой и оставить на 15-20 минут. Затем раскатать жгуты, нарезать кусочками и скатать шарики. Пересыпать их мукой и встряхнуть на сите. Жарить во фритюре, посыпать мелкой солью. Запивать пивом.

Продукт, созданный для пива

Кажется, нет закуски более подходящей для пива, чем обычный молочный коровий, а также козий, овечий, плавленный и нет, твердый и мягкий, белый, желтый и копченый, а также все остальные разновидности сыра. Везде, где делают пиво, любят сыр - и наоборот. К пиву подают все виды сыров, но особенно подходят в качестве закуски к нему - сыры типа брынзы, а также копчёные сыры.

Сырные палочки, шарики, крэкеры и печенья являются одной из основных закусок к к пиву.

Сыр к пиву

200 г твердого сыра, 2 яйца, 1/2 ст. муки, 50 г жира.

Сыр нарезать прямоугольными кусочками толщиной около 1 см. Яйца разбить в отдельную миску и хорошо размешать. Муку высыпать на широкую тарелку. Подцепив вилкой кусочек сыра, обвалять его в муке, затем в яйце и снова в муке. Таким образом подготовить все кусочки сыра и обжарить их на сковороде с жиром со всех сторон, следя за тем, чтобы сыр не потерял своей формы.

Сулугуни жареный

600 г сыра сулугуни, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1/2 ст. ложки рубленой зелени кинзы и укропа.

Молодой сыр сулугуни нарезать на порционные куски, надеть на тонкие шпажки и обжарить над раскаленными древесными углями. Если угля нет, можно обжарить сыр на сковороде, смазанной маслом, предварительно обваляв ломтики сыра в пшеничной муке. Обжаренный с обеих сторон сыр положить на тарелку, посыпав рубленой зеленью кинзы и укропа.

Брынза в тесте

500 г брынзы, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, жир для жаренья, черный молотый перец.

Взбить яйца, постепенно всыпая муку, чтобы получилось гладкое тесто для панирования. Брынзу нарезать кусочками (прямоугольными или квадратными) толщиной 1,5 см и длиной 5-6 см. Каждый кусочек брынзы обмакнуть в подготовленное тесто, положить на сковородку с сильно нагретым жиром и обжарить до золотистого цвета. Панированную брынзу подать к столу горячей, посыпав черным перцем. Отдельно подать горчицу и зеленый салат.

Сырные гренки

Сливочное масло растирают с тертым сыром (1:1). Этой массой смазывают небольшие ломтики пшеничного хлеба и запекают в духовке до образования румяной корочки. Их подают как закуску к пиву.

Молоды и живы в Чехии традиции тщательно подбирать к пиву "сопровождение". Местные кулинары, как правило, предлагают к светлому пиву гусиную печень с луком, жареные шампиньоны, гуляш из дичи (ведь среди почитателей пива немало и охотников!), тушеную зайчатину с луком и многое другое.

Сырные жгутики

1 плавленый сырок, 1 ч. ложка соли, 1-2 яйца, 1 ч. ложка тмина, 200 г муки, 1/4 ч. ложки пищевой соды, тертый сыр, жир для выпечки.

Сыр взбить до образования пены. Добавить соль, яйцо, тмин и просеянную с пищевой содой муку. Обработанное тесто сформовать в жгутики. Выпекать в кипящем жире до образования золотисто-коричневой корочки и обвалять в тертом сыре или использовать сыр для украшения.

Печенье с сыром

Мука 2,5 ст., сало 200 г, яйца 2 шт., щепотка соды, щепотка лимонной кислоты, сметана, сыр, тмин.

Муку смешивают с содой и лимонной кислотой, растирают с салом, солят по вкусу, добавляют яйца (один желток оставляют для смазки), сметану и вымешивают тесто средней густоты.

Тесто раскатывают скалкой, смазывают яйцом, посыпают тмином и тертым на терке сыром и складывают. Этот процесс повторяют 4-5 раз. Затем тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5 см и нарезают полосками. Поверхность печенья еще раз смазывают яичным желтком, не попадая смазкой на бока изделия, иначе будет плохой подъем, и посыпают тертым сыром.

Выпекают печенье на смазанном жиром противне при 250°С.

Панированные сырные палочки "орли"

Продукты на 2-3 порции: 200-250 г сыра, 2 яйца, 2 ст. молока, 1/2 ст. муки, по 1 щепотке молотого красного сладкого перца, натертого мускатного ореха, размятого черного перца, размятого тмина и жир для жарки.

Срезать с сыра корку, нарезать его палочками толщиной 1 см и длиной 8-10 см. Приготовить тесто (гуще, чем для блинчиков) из яиц, молока, муки, 1 щепотки красного перца, 1 щепотки мускатного ореха и смочить в нем сырные палочки. Подготовленные палочки быстро обжарить в сильно разогретом фритюре, вынуть, сразу же посыпать смесью тмина и черного перца и подавать.

Панированные сырные палочки "Орли" - подходящая закуска к пиву и легкому вину.

Палочки сырные 1

200 г сливочного масла, 200 г муки, 0,5 ст. воды, 100 г

острого тертого сыра, 1 яйцо.

Приготовить слоеное тесто, как для слоеных пирожков. Раскатав тесто в шестой раз, обильно посыпать его тертым сыром, свернуть как обычно, втрое и поставить на 20 минут в холодильник. Вынуть, раскатать его в седьмой раз в пласт толщиной 0,5 см, смазать взбитым яйцом, посыпать оставшимся сыром. Затем длинным ножом, смоченным в горячей воде, нарезать полоски шириной 3 см, длиной 7 см, положить на смоченный холодной водой лист и поставить в хорошо разогретую духовку.

Когда палочки хорошо зарумянятся и будут свободно сходить с листа, снять их и сложить в форме колодца на плоскую тарелку.

Палочки сырные 2

На 210 г муки - 130 г тертого сыра, 150 г сливочного масла или маргарина, 6 ст. ложек сметаны, соль, 1 яичный белок для смазки.

В муке размешивают соль, сыр, масло, сметану. Вымешивают тесто. Раскатывают. Нарезают на палочки-тычинки, которые смазывают яичным белком, посыпают тертым сыром, перекладывают на противень и выпекают в горячей духовке.

Печенье сырно-соленое

Измельчить на терке или растереть вилкой стакан брынзы, добавить стакан жира, полстакана кислого молока, чайную ложку соли, чайную ложку питьевой соды и муку с таким расчетом, чтобы получилось тесто для раскатки. Готовое тесто раскатать в пласт и нарезать длинными палочками, уложить на смазанный маслом противень, смазать взбитым яйцом и посыпать крупной солью или тмином. Выпекать в средне нагретом жарочном шкафу, пока оно не подрумянится.

Сырно-соленые палочки

По 250 г муки, масла и брынзы, желток от 1 яйца.

Масло (или маргарин), брынзу, натертую на крупной терке, муку смешиваем в не слишком крутое тесто. Вырезаем печенья разной формы, смазываем взбитым желтком, посыпаем крупно солью, выпекаем в духовке.

Печенье с брынзой

На 3 ст. муки - 2 яйца, 150 г брынзы (или другого острого овечьего сыра), горсть очищенных грецких орехов, 150 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Брынзу вымачиваем в кипятке, пока вода не остынет, смешиваем с яйцами, размягченным маслом, мукою и измельченными грецкими орехами, солим, перчим по вкусу, формуем печенье и выпекаем в духовке до румяного цвета. Печенье при выпечке может начать пузыриться, поэтому каждое

нужно слегка наколоть сверху вилкой.

Палочки с сыром

1 кг картофеля, 50 г жира, 1 ст. ложка тертого сыра, соль по вкусу.

Сырой очищенный картофель залить холодной водой, довести до кипения на слабом огне и варить 10 мин. Затем картофель нарезать брусочками (палочками), обвалять их в тертом сыре и подсушить, после чего жарить во фритюре, обсыпав крупной солью, до образования золотистой корочки. Подавать к пиву.

Хачапури слоеные

Для теста: стакан простокваши, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли.

Для начинки: 500 г сыра (имеретинский, чанах, брынза), 1 яйцо, 25-30 г сливочного масла, 100-200 г масла.

Замесить тесто, разделить его на 4 равные части. Каждый пласт смазать вначале теплым сливочным маслом, сложить вчерверо, вновь раскатать, смазать маслом, наложить еще один более тонкий пласт. Намазать на каждый пласт начинку. Положить сверху такой же пласт меньшего диаметра и защипать края хачапури наглухо. Приготовление начинки: Сыр освободить от соли (любой из предложенных кроме молодого имеретинского), для чего нарезать плоскими ломтями толщиной 1 см, положить в эмалированную посуду, залить холодной водой, закрыть крышкой и вымочить 2-5 часов в зависимости от степени солености сыра. Затем сыр откинуть на дуршлаг, слегка отжать рукой через марлю, после чего толочь, подмешивая взбитые яйца и сливочное масло. Из полученной смеси сформировать шары величиной с крупное яблоко и оставить на 2-3 часа "зреть". Разогреть чугунную сковородку, смазать маслом (около 0,5 столовых ложки на каждую хачапури, положить на нее хачапури швом вниз и выпекать 8-10 минут на умеренном огне, пока одна сторона не испечется, т.е. зарумянится. Затем перевернуть на другую сторону, смазать сверху смесью масла и яиц и продолжать выпекать. После выпечки смазать хачапури масло и подавать горячими.

Острые хлебцы с сыром

200 г белого хлеба, 120 г сыра, 20 г томатной. пасты, молотый, острый красный, перец, 1 желток, 4 ч. ложки сливочного масла.

Белый хлеб нарезать прямоугольными ломтиками и намазать смесью из тертого сыра, сливочного масла, яичного желтка, томатной пасты и острого красного перца. Подготовленные гренки запечь в духовке.

Орешки из сыра

200г сыра, 1/2 яйца, 1,5 ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла.

Сыр натереть на мелкой терке, смешать с яйцом и размягченным маслом. Из полученной массы сделать шарики, обвалять их в муке и жарить во фритюре до образования золотистой корочки.

Раки

Раки считаются классической закуской под пиво. Мясо раков белого цвета и имеет приятный, нежный вкус. Оно содержит до 16% белков и до 0,5% жиров.

Раки наших рек и озер вкуснее всего бывают весной, а летом их мясо становится хуже на вкус. Более крупные раки лучше, их мясо вкуснее.

Как говорится "раки любят, чтобы их варили живыми". И действительно, для варки следует брать только живых раков. Если шейка вареного рака согнута, значит, что он варился живым; если же она прямая, то он был сварен неживым.

Раки не только хороши к пиву, они употребляются для приготовления супов, соусов и салатов. Вареные шейки подают как гарнир к рыбным блюдам.

Раки отварные

12 раков, 1 ст. ложка соли, 12 горошин перца, 2 лавровых листа, зелень укропа (необязательно), зелень петрушки (для украшения).

Живых раков хорошо обмыть холодной водой, чтобы на них не осталось ила. Затем положить их в кипящую подсоленную воду, добавить перец, лавровый лист, по желанию - укроп и в закрытой кастрюле варить 7-10 минут, пока раки не станут красными.

Перед подачей на стол положить раков на блюдо, покрытое салфеткой. Промежутки украсить зеленью сельдерея или петрушки.

Раки, вареные в пиве по-польски

К воде добавляют пиво (1:1), кладут сливочное масло, гвоздику, зелень петрушки, соль, доводят до кипения, опускают раков и варят. Можно еще добавить сметаны и прокипятить вместе.

Раки, вареные по-немецки

Раков опускают в кипяток с солью, откидывают на дуршлаг, дают стечь воде, клешни отламывают, раковые шейки очищают. Раковые шейки и клешни кладут в кастрюлю, добавляют масло, зелень петрушки и прогревают.

Раки отварные в пиве или в квасе

12 раков, 1/2 ст. ложки соли, 2 литра пива, 1-2 ст. воды, 6

горошин перца, 1 лавровый лист.

Воду с пряностями вскипятить, влить пиво и, когда оно закипит, положить раков. Варить 7-10 минут.

Вареных раков подать в суповой вазе или салатнике в горячем виде, залив их пивом, в котором они варились.

Раков можно также варить в квасе, не разбавляя его водой.

Раки отварные в вине

12 раков, 1-1,5 ст. вина, соль.

Обмытых раков положить в кипящую подсоленную воду и варить 1-2 минуты. Вынуть, залить вином и варить в закрытой кастрюле, время от времени встряхивая ее.

Перед подачей на стол положить горячих раков в салатник и залить вином, в котором они варились, или охладить в вине и подать в сухом виде на блюде. Оставшееся вино использовать для соусов и супов.

Раки в белом вине

10 раков, 1 ст. белого вина, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложки тмина и 2 ст. ложки масла.

Промытых раков положить в разогретую кастрюлю, в которой предварительно растопить ложку масла, и обжарить до розового цвета, переворачивая вилкой. Посыпать раков солью, перцем, молотым тмином, положить 2 лавровых листика, залить белым вином и, накрыв кастрюлю, варить 10 минут.

Когда раки будут готовы, их надо вынуть, уложить в миску или на блюдо, накрыть крышкой. Из бульона, полученного при варке раков, приготовить соус. Для этого процедить бульон сквозь сито в кастрюлю, поставить на огонь, прибавить муку, смешанную с чайной ложкой масла. Прокипятить 1-2 минуты и, сняв с огня, прибавить еще масла, помешивая ложкой, пока оно не распустится в соусе. При подаче раков на стол блюдо украсить веточками зелени петрушки. Соус подать отдельно.

Раковые шейки, зажаренные в тесте

20 раков, 1 ст. ложки муки, 1 яйцо, соль, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ракового соуса.

Раков отварить в подсоленной воде, вынуть, отделить шейки, клешни удалить с них скорлупу.

Предназначенное для теста яйцо взбить, добавить муку, немного растертого масла или сметаны, соль и все перемешать. Раковые шейки обмакнуть в приготовленное тесто и зажарить на масле. Жареные шейки положить на блюдо и залить растопленным маслом, раковым или томатным соусом. Вкус соуса можно улучшить, добавив крупно нарезанное мясо с клешней раков.

Раковые шейки в голландском соусе

20 раков, соль, 1 ст. голландского соуса.

Раков сварить в подсоленной воде, с клешней и шеек удалить скорлупу, шейки очистить, залить голландским соусом (яично-масляным) и подогреть до кипения. Для улучшения вкуса к раковым шейкам можно добавить шляпки тушеных свежих или консервированных боровиков.

Приготовленные раковые шейки подать на стол с рассыпчатой рисовой кашей или с гренками из булки.

Закуска из тушеных раков

35-40 раков, 150 г сливочного масла, зелень петрушки, сельдерея, укропа, 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. виноградного вина; соль по вкусу.

Разогреть в кастрюле сливочное масло и положить в нее тщательно промытых раков. Добавить несколько веточек зелени и соль. Закрыть посуду крышкой. Тушить 10 минут, после чего влить сухое белое виноградное вино и сметану, тушить еще 10-15 минут. Подать к столу на блюде вместе с соусом, из которого предварительно вынуть зелень. Вместо веточек зелени можно добавить мелко нашинкованную зелень.

Раки фаршированные с соусом

На 10 порций: 25-30 раков, 1 пучок укропа и петрушки, соль, 40 г жира, 300 г риса, 60-80 г ракового масла.

Начинка для раковых скорлупок: 30 г масла, 100 г толченых сухарей, 1 ст. ложка мелко нарезанного укропа, мякоть от клешней, 2 яйца, соль, 125 г сметаны, 30-40 г муки.

Раков вымыть щеткой в проточной воде. Положить в кипящую подсоленную воду, вложить укроп и промытую зелень петрушки. Варить в глубокой кастрюле под крышкой около 15 минут. Отцедить, раков остудить. Отделить мякоть от шеек и клешней, вложить в отдельную посуду, залить несколькими ложками бульона, чтоб не обсыхало. Оторвать от шеек черные кишочки. Скорлупки очистить от внутренностей и оставить для фаршировки. Удалить пузырек, который находится возле головы, и глаза. Скорлупки с клешней и все другие мелкие красные части подсушить и растолочь в ступке или же смолоть.

Вложить в растопленное масло (60 г), залить небольшим количеством бульона, варить, пока на поверхности не образуется красное, так называемое раковое масло, которое надо тщательно собирать в отдельную посуду.

Сварить рассыпчатый рис. Приготовить начинку для скорлупок: 300 г масла стереть с желтками, прибавить размельченное масло из клешней, укроп, вымешать с булкой и взбитыми белками, посолить. Заполнить скорлупки начинкой, выровнять, сварить в бульоне, оставшемся от варки раков.

Процедить, вложить в кастрюлю, накрыть, чтобы не высыхали.

Приготовить соус: 250 г бульона от варки скорлупок охладить, смешать с мукой, прокипятить, соединить со сметаной и раковым маслом, прибавить ложку укропа, петрушки, посолить. Положить на блюдо, обложить отварным рисом, сбрызнуть маслом. В середину влить соус, уложить фаршированные скорлупки и шейки.

Канапе с раками

1 батон белого хлеба, 15 раков, 5-6 крепких помидоров, 2-3 ст. ложки майонеза, 5 яичных белков, 2 ст. ложки зелени петрушки.

Приготовить жареный хлеб.

Из поджаренного хлеба нарезать круглой выемкой гренки, смазать их слегка майонезом, сверху положить фарш. Фарш делается так: мясо шеек и клешней вареных раков нарезать кубиками, оставив целыми несколько очищенных раковых шеек; помидоры нарезать мелкими кубиками и положить на 20-25 минут в дуршлаг, чтобы стек лишний сок; белки крутых яиц мелко порубить; перемешать приготовленные раки, белки и помидоры, добавить майонез; полученную смесь разложить горкой на приготовленные гренки. Украсить половинками разрезанных вдоль раковых шеек. По краям сделать ободок из рубленой зелени.

Приготовление масла из раков

Сварить, как обычно, раков в подсоленной воде с зеленью (петрушкой, укропом, кинзой и др.). Вынуть мякоть из шеек и клешней и из середины (штук 20-25); панцирь со 100-150 г сливочного масла мелко истолочь в фарфоровой ступке. Затем тушить несколько минут с небольшим количеством сладкого красного перца. Развести водой и прокипятить несколько раз. Когда масло немного остынет, снять его с поверхности и процедить через сито, потом поставить в холодное место, чтобы хорошо остыло. Употребляется для различных блюд из раков.

Раки с рисом

На 10 порций: 25-30 раков, тмин, 150 г сливочного масла, 200 г риса, 100 г трюфелей или сморчков, 100 г сметаны, 50 г ракового масла, соль, зелень.

Сварить 25-30 раков в соленой воде с тмином и зеленью. Вынуть мясо из панциря. Мелко истолочь панцирь в фарфоровой ступе, поджарить в сливочном масле с небольшим количеством красного перца, потом промять через сито и в полученном раковом масле немного поджарить заранее вынутое раковое мясо. В то же время потушить на масле рис. Посолить и в смазанную сливочным маслом форму укладывать слоями раки и рис,

смешанный с трюфелями, потушенными на сливочном масле, пока не будут употреблены все продукты. Внизу и сверху должны быть слои риса. Постепенно подливать сметану и раковое масло, сверху посолить и поставить на 10 минут в духовку.

Переложить на блюдо и гарнировать раковым соусом, приготовленным из оставшегося ракового масла.

Раки тушеные 1

Раков хорошо помыть, очистить и положить в 100 г растопленного масла вместе с мелко нарезанной зеленью петрушки в небольшом количестве. Посолить и тушить под крышкой. Через 8-10 минут налить несколько ложек сметаны и 1-1,5 стакана белого вина и тушить до тех пор, пока раки не зарумянятся.

Раки тушеные 2

На 25-30 раков - пучок зелени петрушки, укропа, сельдерея, 2 луковицы, 2,5 ст. ложки сливочного масла, тмин (но кончике ножа), соль и красный молотый перец по вкусу.

Отварить раки в кипящей подсоленной воде с тмином и большим пучком зелени. Очистить от скорлупы шейки и клешни, извлечь мякоть. Мелко натереть репчатый лук, слегка обжарить его на сливочном масле. Мясо раков посолить и посыпать молотым красным перцем (паприкой).

Смешать с луком. Влить 2-3 столовые ложки отвара, закрыть посуду крышкой. Тушить 10-12 минут. Подать с салатом из свежих овощей.

Салат из раков

30 раков, 100 г сельдерея, 200 г кабачков, 1 банка майонеза, 1 маленькой банки консервированного зеленого горошка, 2 средних яблока, 3 средние картофелины, 2 яйца, 3 свежих огурца.

Промытых щеткой раков залить соленым кипятком, добавить зелень петрушки и укропа, сварить (раки должны стать совершенно красными, а между каркасом и шейкой должна появиться белая трещинка). Очистить клешни и шейки, вынуть средние плавники с черными кишечками. Кабачки очистить от кожи и семян, нарезать полосками в палец толщиной, положить в дуршлаг и опустить в кастрюлю с подсоленной кипящей водой. Сварить, следя за тем, чтобы кабачки не переварились (они должны быть прозрачными, но не совсем мягкими). Картофель, сельдерей и яйца отварить до готовности, остудить и порезать мелкими кубиками. Так же порезать огурцы, яблоки и яйца. Добавить зеленый горошек. Кабачки и раковые шейки порезать более крупными кубиками. Все продукты перемешать, сложить в стеклянный салатник, залить майонезом, размешанным с 2 чайными ложками сахарной пудры. Сверху украсить маленькими

фунтиками из зеленого салата, в которые положить раковые шейки. Это украшение можно положить на кружки красных помидоров.

Маленькие волованы с раками

35 раков, 300 г масла, 50 г муки, 100 г белого вина, 100 г сливок, 300 г грибов, 50 г маленьких волованов, 250 г ракового соуса с томатом.

Волованы (от французского слова vol-auvent - "укради и спрячь") - это пирожки из пресного теста. Начинку делают непосредственно перед подачей к столу, кладут ее в выемку, вырезанную в середине изделия, затем прикрывают накладным кусочком пирожковой корочки.

Выпечь коржи теста толщиной в палец, нарезать их на небольшие кусочки пирожки.

Мясо вареных раков нарезать кусочками и смешать с грибами, нарезанными дольками и спассерованными на масле. Приготовить раковый соус с томатом и смешать с раками и грибами.

Полученной массой наполнить волованы. Подавать как закуску.

Крабы

Крабы - аристократическая закуска прежде всего в силу своей редкости. Как известно, водятся они лишь на тихоокеанском побережье нашей страны и в свободной продаже даже в замороженном виде бывают крайне редко. Иногда попадаются замороженные ноги крабов. Чаще встречаются крабовые консервы, которые, однако, советуем тщательно исследовать на предмет срока годности.

Крабы с яично-масляным соусом

250 г мяса крабов, 600 г картофеля, 1/2 ст. белого столового вина, 1/4 ст. яично-масляного соуса.

Положить консервированное мясо крабов в кастрюлю, залить белым вином, накрыть крышкой и варить 5 минут.

К моменту подачи на стол уложить крабов на середину подогретого круглого блюда, вокруг крабов разместить картофель, отваренный в подсоленной воде, очищенный и разрезанный на половинки. Крабов полить полученным соком, отдельно подать яично-масляный соус. Блюдо украсить веточками зелени петрушки. К крабам можно подать малосольные огурцы или же зеленый салат.

Крабы, запеченные в молочном соусе

250 г мяса крабов, 1 ст. молочного соуса, 25 г тертого сыра, 200 г свежих грибов, 2 ст. ложки масла.

Нарезать консервированное мясо крабов кусочками, сложить

в кастрюлю, прибавить туда же сваренные и нарезанные ломтиками грибы (белые, шампиньоны) и чайную ложку масла. Накрыв посуду крышкой, варить на слабом огне 5 минут. Затем выложить все на сковороду, предварительно смазанную маслом, и полить молочным соусом, смешанным с натертым сыром. Сверху посыпать оставшимся сыром, сбрызнуть маслом, поставить в духовой шкаф подрумяниться (на 5-6 минут) и подать на стол. Соус молочный приготовить средней густоты.

Мидии

Этот моллюск проживает на побережье Черного моря и в последние годы стал более часто встречаться в продаже в основном в замороженном виде. Мидии хороши в качестве закуски под пиво, но из них можно приготовить много холодных и горячих закусок.

Печеные мидии

3 кг мидий (с раковинами), 100 мл растительного масла, 60 г репчатого лука, 750 г помидоров, 200 г моркови, 20 г муки, лавровый лист, лимонная кислота и соль по вкусу.

Хорошо промытые мидии сбланшировать в кипятке, отделить от раковин, тщательно промыть и варить вместе с лавровым листом в небольшом количестве подкисленной воды. Мелко нарезанный лук спассеровать в масле, долив немного воды. Добавить натертую на терке морковь и тоже потушить. Посыпать мукой, размешать и залить бульоном, в котором варились ракушки, и соком 4-5 помидоров, протертых через цедилку. Достать мидии из бульона и разложить на противне, покрыть тушеными овощами и кружочками остальных помидоров. Посолить блюдо по вкусу и запекать на медленном жару.

Мидии в соусе с белым вином

40-50 мидий, 500 г рыбного бульона, 50 г сухого белого вина, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сливочного масла; зелень, соль по вкусу.

Тщательно очистить раковины мидий и промыть в холодной воде. Положить раковины в посуду, залить горячим рыбным бульоном, добавить белое вино и зелень петрушки, лука-порея, сельдерея. Когда раковины раскроются, переложить их на блюдо. Бульон, в котором варились мидии, выпарить (так, чтобы осталось не более 1,5-2 стаканов жидкости). Растопить в сотейнике сливочное масло, добавить в него муку, хорошо перемешать и поджарить. Разбавить бульоном, влить в остальной бульон, довести до кипения, все время помешивая, заправить сливочным маслом и солью. Залить этим соусом мидий. Горячая закуска из мидий пригодна и для праздничного стола.

Мидии, запеченные в раковинах

50 мидий, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 лимона, 1/2 головки репчатого лука, 1 корня петрушки; соль, сахар, молотый перец по вкусу.

Промытые в холодной воде раковины мидий выложить в кастрюлю, залить горячей водой (2 стакана), в которую предварительно добавить нарезанные репчатый лук и корень петрушки. Прокипятить и вынуть мясо мидий. Приготовить соус. Для этого растереть масло с мукой, разбавить процеженным отваром, в котором готовились мидии, проварить в течение 10 минут. Заправить соус по вкусу лимонным соком, солью, сахаром, молотым перцем. Смешать его с отварным мясом мидий. Заполнив этой смесью раковины, сбрызнуть маслом. Положить на сковороду и запечь в духовом шкафу.

Мидии жареные

400 г мидий, очищенных от раковин, 4 головки репчатого лука, 100 г топленого или растительного масла, 100 г зеленого лука и зеленой петрушки; соль, молотый перец по вкусу.

Тщательно промытых, вынутых из раковин мидий нарезать ломтиками, посолить и поперчить. Репчатый лук нашинковать. Хорошо разогреть с жиром сковороду, положить мидий и лук, обжарить. Выложить на блюдо, посыпать мелко нашинкованными зеленым луком и зеленью петрушки.

Плакия из мидий

2 кг мидий, 1 ст. подсолнечного масла, 1 ст. ложка муки, 3-4 шт. моркови, 2-3 помидора, 1 корень сельдерея, 5-6 зубчиков чеснока, 2 лука, черный перец горошком, соль, лавровый лист, лимон.

Соскоблить ножом и вымыть щеткой 2 килограмма мидий. Варить их в подсоленной воде, прибавив лавровый лист и черный перец, 1-2 моркови и 1 ломтик сельдерея до тех пор, пока створки мидий не откроются. Отделить мидии от створок.

Очистить и нарезать кубиками 2-3 моркови и 1 корень средней величины сельдерея. Мелко нарезать 2 головки репчатого лука. Обжарить овощи в 1/2 стакана подсолнечного (или кукурузного) масла и посолить. Довести овощи до мягкости, прибавить 1 столовую ложку муки и спассеровать. Под конец добавить 2-3 помидора, очищенные и мелко нарубленные. Все хорошо размешать, влить отвар, в котором варились мидии, и довести до кипения. Затем положить мидии, 5-6 зубчиков чеснока, нарезанного соломкой, 15-20 горошин черного перца и 1 лавровый листик. Продолжать варить еще 10-15 минут при слабом кипении. Подавать в холодном виде с ломтиками лимона.

Мидии с маслом

3 кг мидий (с раковинами), 60 г сливочного масла, 5-6

зубчиков чеснока, соль.

Очищенные и вымытые мидии поварить в воде 15-20 минут. Отделить мясо от раковин, вымыть, залить небольшим количеством теплой воды, посолить и варить вместе с маслом и чесноком.

Мидии, тушенные с рисом

400 г мяса мидий, 200 г риса, 3 головки репчатого лука, 125 г зеленого перца, 4 свежих помидора, 3 ст. ложки топленого масла; соль, молотый перец по вкусу.

Сварить рассыпчатый рис до полуготовности. Стручки зеленого сладкого перца очистить от плодоножек и зерен, нарезать тонкой соломкой и слегка обжарить. Мелко нашинкованный лук слегка обжарить. В конце жарения добавить свежие помидоры, предварительно слегка отжатые от сока и зерен и нарезанные некрупными кусками. Подготовленные, вынутые из раковин мидии слегка обжарить. Смешать мидии, рис, перец и лук. Сложить в сотейник. Подлить несколько ложек горячей воды, заправить солью и молотым перцем. Тушить под крышкой на маленьком огне в течение 15-20 минут.

Мидии, запеченные с пряностями

500-600 г мидий, 100 г сливочного масла, 1 зубчик чеснока, 4 шт. гвоздики, 1,5 кг картофеля; зелень петрушки, соль по вкусу.

Промытые в холодной воде раковины опустить на 30 минут в подсоленную воду, после чего вскрыть раковины и отделить мясо. Тонко нашинковать зелень петрушки, растолочь гвоздику и растереть с солью зубчик чеснока, перемешать и посыпать этой смесью мидий, уложенных в смазанный жиром сотейник. Хорошо сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовом шкафу. На гарнир подать жареный картофель.

Мидии или устрицы панированные жареные

400 г мяса устриц или мидий, 1/2 ст. молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1/2 -1 ст. ложки масла; соль, молотый перец по вкусу.

Тщательно промытые в холодной воде раковины мидий или устриц открыть и извлечь моллюсков. Холодное молоко заправить солью и сырым яйцом. Хорошо размешать. Опустить устриц или мидий в эту смесь, после чего обвалять их в смеси муки с молотыми сухарями. Хорошо разогреть топленое масло на сковороде, выложить моллюсков и быстро обжарить. Отдельно подать томатный соус.

Мидии по-рыбацки

2 кг мидий, 1 ст. белого вина, 1 головка репчатого лука, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки толченых сухарей, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1 ч. ложка лимонного сока,

лавровый лист, соль по вкусу.

Очищенных мидий сварить, вынуть из раковин и держать в тепле, но не на огне. В кастрюлю влить белое вино, положить мелко нарезанный лук, поставить на сильный огонь и вскипятить. Добавить отвар, полученный при варке мидий, и 2-3 раза прокипятить. В кастрюлю положить небольшими кусочками сливочное масло, затем понемногу, чтобы не было комков, всыпать толченые сухари, зелень петрушки и лимонный сок. В соус положить мидий и прогреть на слабом огне, не доводя до кипения.

Мидии во фритюре

750 г мидий, 50 г сливочного масла, 150 г муки, 5 яиц, 200 г молотых сухарей, 250 г соуса, соль по вкусу.

Подготовленные мидии отварить. Приготовить белый соус: немного муки пассеровать на небольшом количестве сливочного масла, залить отваром, в котором варились мидии, посолить по вкусу, прибавить 1-2 желтка и размешать, подогревая на огне, чтобы соус загустел. Разложить мидии на противень, залить их соусом, придать им форму кубиков, дать застыть, перевернуть и залить их с другой стороны так, чтобы они были покрыты соусом со всех сторон, снова дать соусу застыть. Запанировать в муке, яйцах и молотых сухарях, обжарить во фритюре. Поджаренные мидии подавать с соусом тартар.

Мидии, тушенные с капустой

На 250-300 г вареных мидий - 3 ст. ложки растительного масла, 1 кг свежей или квашеной капусты, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 головки репчатого лука, 1-2 морковки, 1 ст. ложка 3%-го уксуса, по 1 ст. ложке сахарного песка и муки, 5-6 горошин черного перца, соль по вкусу, 1 ч. ложка мелко нарезанной зелени петрушки.

Мидии после припускания нарезать соломкой и обжарить на жире вместе с нарезанным соломкой луком. Свежую капусту нарезать соломкой, положить в кастрюлю, добавить воду (1/2 стакана), уксус, томат-пюре, специи и нарезанные соломкой предварительно обжаренные морковь и лук и тушить до готовности. Затем положить соль, сахар, слегка обжаренную муку, разведенную водой, хорошо перемешать и довести до готовности.

За 10-15 минут до окончания тушения добавить жареные мидии, соль, перец, сахар. При подаче посыпать блюдо зеленью. Если использовать квашеную капусту, то ее надо промыть, отжать и тушить без добавления уксуса.

Мидии в чесночном соусе

Мидии 2 кг, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 4-5 толченые дольки чеснока, 1 желток, сок лимона, зелень

петрушки.

Хорошо промыть мидии, положить в кастрюлю, залить холодной водой и медленно подогреть на огне, пока не откроются створки и мясо не станет мягким. Слить воду в посуду и снять одну из створок мидий. Разложить мидии на разогретое блюдо оставшейся створкой книзу.

Приготовление соуса: Пожарить муку с маслом и развести стаканом отвара в котором варились мидии. Заправить соус толченым чесноком. Снять с огня и заправить желтком и соком лимона. Залить мидии соусом, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подавать теплыми.

Картофельный рулет с мидиями

200-250 г вареных мидий, 8-10 картофелин, 2-3 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 2-3 ст. ложки панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Мясо мидий положить в кастрюлю, добавить немного молока или воды, душистый перец горошком, лавровый лист, поставить кастрюлю на огонь и, когда вода закипит, тушить при закрытой крышке 15-20 минут. Затем мидии охладить, мелко нарубить и обжарить с шинкованным луком, посолить, поперчить.

Картофель отварить, слив отвар, горячим пропустить через мясорубку, добавить сливочное масло и перемешать. Готовую картофельную массу выложить на смоченное водой полотенце. На середину массы положить фарш из мидий. Помогая полотенцем, завернуть картофельную массу в виде рулета и переложить на сковороду, смазанную жиром. Сверху рулет посыпать сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовке. При подаче рулет полить маслом или сметаной, посыпать зеленью.

Креветки

Этот житель морей и океанов в далекие доперестроечные времена редко появлялся на наших прилавках. Сейчас они продаются в полуотваренном и замороженном виде и так служат неплохой закуской к кружке пива. В то же время они частые гости на столах в Китае и в странах Юго-Восточной Азии, где из креветок готовят множество блюд, вплоть до креветочных шашлычков.

Отварные креветки

1 кг креветок, 2-3 л воды (столько, чтобы креветки были полностью залиты), на каждый литр воды 1,5-2 ст. ложки (примерно 30-40 г) соли, много укропа (стебельки вместе с соцветиями или семена укропа). Часто укроп заменяют тмином.

Очищенные креветки отваривать в подсоленной кипящей воде, в которую добавлен укроп (или тмин). Варить креветки до тех пор, пока они примут ярко-оранжевую окраску и всплывут на

поверхность воды. Обычно на это требуется 3-5 минут, считая с начала отваривания. Если креветки отвариваются слишком долго, их мясо становится вязким и жестким.

После снятия с огня надо оставить креветки в бульоне по крайней мере на 15-20 минут, тогда они станут более сочными и вкусными. Вынутые из горячего бульона креветки в некоторых случаях (например, если их надо очистить для салатов, соусов или других блюд) можно на секунду окунуть на решете в холодную воду или полить чистой водой (желательно холодной кипяченой), тогда легче вынуть мясо из панциря.

Готовые креветки подают на стол чаще всего горячими вместе с отваром (подобно ракам). В таком случае рекомендуется положить в посуду, в которой подаются креветки, еще стебельки и листики укропа, уложить на них горячие креветки и налить сверху горячий процеженный отвар.

При подаче на стол холодные креветки или шейки следует красиво уложить на блюдо, украсив листиками или соцветиями свежего укропа. Под креветки или среди них можно положить чистый лед.

Креветки под соусом

1 кг варено-мороженых креветок, 2 ст. сметанного соуса, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки тертого сыра.

Вареные креветки очистить от панциря и нарезать кусочками. На середину сковороды положить креветки, вокруг них ломтики жареного картофеля. Залить все сметанным соусом, обсыпать тертым сыром и запечь в духовке до образования румяной корочки.

Креветки жареные

500 г мороженых креветок, 1 яйцо, 1/2 ст. воды, 1 ч. ложка соли, 1/3 ст. муки, 1/3 ст. панировочных сухарей, 3-4 ложки сливочного или растительного масла.

Очистить креветки. Смешать яйцо с водой и солью. Обмакнуть мясо креветок в смесь, затем обвалять в муке и панировочных сухарях. Поджарить на сковороде до образования румяной корочки. Подавать на стол в горячем виде.

Салат рисовый с мясом антарктической с креветки

100-150 г мяса креветок, 150 г (или стакан) отварного рассыпчатого риса, 1/2 ст. консервированного зеленого горошка, сваренное вкрутую яйцо, 1 банки майонеза.

Рис варят и охлаждают. Мясо креветок перемешивают с рисом, зеленым горошком, рубленым вареным яйцом, заправляют майонезом, добавляют соль, перец по вкусу и перемешивают.

Помидоры, фаршированные мясом антарктической креветки

30 г мяса креветок, 150 г свежих помидоров, 30 г отварного

риса, 10 г зеленого горошка, 15 г сметаны.

Помидоры средней величины с вынутыми сердцевинами заполняют фаршем, сверху закрывают срезанной верхушкой и поливают сметаной.

Для приготовления фарша мясо креветок соединяют с отварным охлажденным рассыпчатым рисом, зеленым горошком, солят и заправляют сметаной, тщательно перемешивают.

Заливное мясо антарктической креветки

60 г мяса креветок, 50 г желе, 25 г майонеза, вареное яйцо, лимон, зелень петрушки.

В формочки наливают небольшое количество желе и, когда оно застынет, кладут предварительно размороженное мясо креветок, заправленное майонезом. Украшают зеленью петрушки, вареным яйцом и ломтиком лимона. После этого заливают полузастывшим желе и ставят в холодное место.

Канапе с креветками

500 г крупных креветок, 1 яйцо, 2 ст. ложки крахмала, перец, тонкие ломти хлеба, желток сваренного вкрутую яйца, 1 тонкий ломоть ветчины, пучок лука-резанца, растительное масло для фритюра, соль.

Очистить креветок, оставив хвосты нетронутыми. Удалить черные внутренности. Аккуратно смешать разбитое сырое яйцо с крахмалом, солью и перцем. Погрузить в ту же посуду креветок и хорошо перемешать, чтобы креветки были полностью покрыты этой смесью.

Обрезать корку с ломтей хлеба и порезать их надвое.

Положить по креветке на каждую половину, слегка вдавив ее в хлебный мякиш. Пальцем аккуратно нанести на креветки остатки крахмальной массы.

Порезать крутой яичный желток маленькими кубиками, уложив их затем возле хвостов креветок. Разделить ветчину на дольки размером примерно по 1 см и положить каждую в центр креветки. Мелко нарезать лук-резанец и каждую креветку посыпать 1/4 чайной ложки лука. Таким образом, на каждой креветке должны быть яичный желток, ветчина и лук-резанец,

Нагреть растительное масло в глубокой сковороде и аккуратно уложить в него по 2-3 тартинки с креветками за раз.

Жарить до тех пор, пока хлеб не покроется золотистой корочкой, а креветки не будут готовы. Затем дать маслу стечь с канапе, после чего подавать к столу.

Канапе с креветками, грибами и сыром

10 ломтиков белого хлеба, 65 г растительного масла. Для начинки из креветок: 125 г очищенных креветок, соль, молотый черный перец, кайенский перец по вкусу, 30 г острой томатной

приправы (или приправы, чатни), 15 г сливочного масла.

Для грибной начинки: 2 ст. ложки сливочного масла, 1 мелко нарезанная луковица, 6 штук мелко нарезанных шампиньонов, 2 ч. ложки нарезанной петрушки и тимьяна, 2 ст. ложки свежих хлебных крошек.

Для сырной массы: 25 г сливочного масла, 25 г муки, 250 г молока, соль, молотый черный перец, щепотка сухого горчичного порошка, 75 г тертого сыра чеддер.

Нарезать хлеб кружками диаметра около 4 см. Обжарить кружки хлеба до золотистого цвета. Приготовить начинку из креветок. Разогреть, помешивая, на сильном огне креветок с другими ингредиентами. Горячую массу разложить на половину обжаренных кружков хлеба. Приготовить начинку из грибов. Растопить масло в миске. Добавить луковицу, а через минуту - грибы, зелень и пряности. Прожарить 5-6 минут, пока не испарится влага, добавить хлебные крошки. Разложить на оставшиеся хлебные кружки. Приготовить начинку из сыра.

Растопить масло в маленькой миске. Снять миску с огня, добавить в растопленное масло муку, затем постепенно влить молоко. Снова поставить миску на огонь и довести до кипения при помешивании. Добавить специи и пряности, выключить огонь и, помешивая, всыпать тертый сыр. Покрыть сырной массой кружки хлеба с креветочной и грибной начинками. Подавать канапе горячими.

Салат овощной с мясом антарктической креветки

150 г мяса креветок, 80 г отварного картофеля, 40 г вареной моркови, 40 г консервированного зеленого горошка, 1 помидор и 1 свежий огурец (в среднем по 50 г каждый), 1/2 банки майонеза, зелень петрушки и укропа.

Отваривают картофель и морковь, охлаждают и нарезают ломтиками. К ним добавляют мясо креветок, зеленый горошек, нарезанные ломтиками помидоры и огурцы. Массу заправляют майонезом, перемешивают. В салат добавляют измельченную зелень петрушки или укропа.

Омлет с креветками

100 г креветок, 7-8 яиц, 25 г сливочного масла, соль, черный перец.

Яйца взбить с солью и черным перцем, полученную массу вылить на горячую сковороду с маслом и жарить. Как только омлет поджарится с краев (в середине он не должен быть очень густым), переложить на горячую тарелку.

Креветки отварить заранее в воде с кусочком масла, очистить, посыпать черным перцем и солью и положить в середину омлета. Сложить омлет вдвое и подать.

Креветки с чесноком

500 г крупных креветок, соль, 2 ч. ложки томатного соуса, сильножгучий красный перец. Подливка: 1 стручок пеперони, 1 стручок зеленого сладкого перца, 2 зубчика чеснока, 1 маленькая луковица, 200 мл рома, 1 ч. ложка тимьяна, 1/2 лимона, 1 желток, 1 ст. ложка сметаны.

Креветки очистить, приправить солью, соусом и перцем. Подливка: вымыть пеперони и сладкий перец, удалить из них зерна, мелко нарезать. Чеснок и лук почистить и нарезать мелкими кубиками. Нагреть в роме пепперони, сладкий перец, чеснок и лук, приправить тимьяном и солью. Добавить ломтики лимона и тушить на медленном огне примерно 10 минут. Вынуть лимон. Измельчить овощи и пряности в миксере до консистенции пюре. Добавить в пюре желток и сметану и, помешивая, довести до кипения. Остудить.

Нагреть в кастрюле 1 чашку соленой воды, отварить в ней креветки, Снять с огня и оставить креветки в жидкости еще на несколько минут. Подать к креветкам подливку.

Салат из креветок

300-400 г отварных креветок, 1-2 свежих или маринованных огурца, 5-б отварных картофелин, 1/2 ст. консервированного или вареного горошка, 1-2 отварные моркови, 50 г зеленого салата, 200-250 г майонеза или сметаны, 1 вареное яйцо, соль, укроп.

Мясо креветок извлечь из панциря и клешней, с шеек удалить также жилки, кишочки, мясо нарезать (шейки можно использовать и целиком). Картофель, морковь и огурцы (если последние покрыты слишком толстой и жесткой кожурой, их надо предварительно очистить) нарезать тонкими ломтиками или мелкими кубиками, добавить горошек и смешать все это с майонезом или сметаной, к которым добавлен измельченный укроп.

Готовый салат выложить в миску или на блюдо (при желании можно подложить листики салата), сверху уложить целые или нарезанные шейки креветок, ломтики яйца и несколько красивых листиков зеленого салата или веточек укропа.

Заливное из шеек креветок

400-500 г отварных креветок, укроп или зелень петрушки, 1-2 отварные моркови, 1/4 ст. консервированного горошка, 1/2 лимона, 1 1/2 л рыбного или куриного бульона или овощного отвара. На 1 л бульона следует взять 2-3 ложки (30-40 г) желатина.

В горячий бульон добавить размоченный в холодной воде или в бульоне желатин. Непрерывно помешивать, затем процедить сквозь смоченную чистую салфетку или сложенную вдвое марлю.

Процеженный бульон заправить. Форму или блюдо облить холодной водой и налить на дно немного бульона для желе. Сверху положить для украшения листик укропа или петрушки, кружочек моркови и несколько зеленых горошин. На них положить очищенную от панциря и кишок целую или нарезанную кусочками шейку креветки. Залить оставшимся бульоном для желе. На большом блюде можно с маленькими промежутками разложить несколько шеек креветок. Поставить в холодное место для застывания. Перед подачей на стол заливное разделить на отдельные порции (нижняя сторона станет верхней). На блюдо подходящих размеров заливное из шеек креветок можно выложить целиком. Для украшения положить на блюдо или в тарелку красивый ломтик лимона и листики зеленого салата. При этом не покрывать оранжевую шейку креветки, которая виднеется сквозь желе.

Креветки с грибами

200 г вареных креветок, 100 г грибов, 2 стручка зеленого перца, 3 ст. ложки муки, 1/4 ст. молока; соль по вкусу.

Отварить грибы, а затем обжарить с мелко нарезанным зеленым перцем. Готовые грибы и перец смешать с мукой и, постепенно помешивая, добавить 1/4 стакана молока. Когда все прокипит, добавить нарезанных креветок и еще раз прокипятить. На гарнир приготовить отварной картофель или рис.

Тушеная рыба с креветками

1 1/2 ст. очищенной от костей и нарезанной мелкими кусочками отварной рыбы, 100-200 г очищенных отварных шеек креветок, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 ст. рыбного бульона или овощного отвара и молока или сливок, соль, молотый белый или красный перец, 1/2 ст. ложки сливочного масла, 1 яичный желток, 1 ст. ложка сливок, немного тертого сыра.

Муку слегка спассеровать в полутора столовых ложках сливочного масла, добавить молоко (сливки), смешанное с рыбным бульоном. Варить 5-10 минут. Добавить вкусовые приправы, 1/2 ложки масла и измельченную рыбу и креветки, прогреть смесь, снять посуду с огня, добавить смешанные со сливками взбитые желтки и тертый сыр. После этого больше не варить.

Блюдо можно подать на стол в горячем виде. В качестве гарнира подходят отварной картофель или овощи (цветная капуста, спаржа, горошек).

Из холодного тушеного блюда можно сформовать маленькие круглые шарики или продолговатые крокеты (рулеты), обвалять их в муке, смочить взбитым яйцом, затем обвалять в молотых

сухарях и жарить во фритюре (в растительном масле).

К тефтелям и крокетам приготовить томатный соус или соус из ракового масла.

Тушеные креветки

750 г креветок или 300 г шеек креветок, или 200 г консервированных креветок, 3 ст. ложки растопленного ракового масла, 2 ст. ложки муки, 3/4 -1 ст. рыбного бульона или отвара от приготовления ракового масла, 1 ст. молока, смешанного со сливками, или сливок, соль, молотый белый или красный перец.

Сырые креветки или шейки отварить. Очистить. Из костного покрова приготовить раковое масло.

Муку слегка спассеровать в раковом масле, понемногу добавляя жидкость. Отваривать 5 минут на слабом огне. Подмешать очищенное и нарезанное кусочками мясо креветок и окончательно заправить смесь. Блюдо будет готово быстрее, если пользоваться консервами из креветок. Тушеные креветки можно использовать в качестве начинки для омлета, слоеного или сдобного печенья или маленьких пирожков, для бутербродов на поджаренных ломтиках белого хлеба (закусочные бутерброды).

Варианты. Тушеные креветки можно использовать еще следующим образом. На подогретое блюдо уложить горячие овощи, отваренные в подсоленной воде, например, спаржу, цветную капусту, горошек, шпинат, или вместо них - отварные вермишель, макароны или рассыпчатый рис. Обильно посыпать тертым сыром и покрыть горячими тушеными креветками.

Креветки, запеченные в белом соусе

В смазанную маслом огнеупорную форму положить очищенные отваренные шейки креветок и кусочки тушенных в сливочном масле грибов или рассыпчатый вареный рис и отварные овощи (шпинат, цветная капуста). Полить белым соусом для запеченных рыб. Поверхность обильно посыпать тертым сыром и небольшим количеством молотых сухарей. Запекать в горячем духовом шкафу (275°С), пока блюдо как следует не прогреется и поверхность не подрумянится (5-8 минут). Подать сразу же на стол. К блюду подходит свежий зеленый салат или салат из помидоров.

Шейки креветок, жаренные в тесте

500-600 г шеек креветок, вода, соль, укроп, мука, растительное масло.

Тесто: 2 яичных желтка или 2 яйца, 1/2 ст. молока или сливок, 100-150 г муки, соль.

Отваренные шейки креветок очистить. Более крупные продольно разрезать пополам. При желании посыпать их мелко нарубленным укропом и слегка сбрызнуть высококачественным

растительным маслом, дать постоять 5-10 минут.

Желтки, молоко или сливки, муку и соль смешать, приготовить тесто. Если желательно употребить и белки, то их надо взбить в густую пену и подмешать к тесту (до того, как окунуть шейки креветок в тесто).

Подготовленные шейки, насаженные на кончик вилки, окунуть в муку, затем в тесто, и сразу жарить в большом количестве горячего растительного масла. Масла должно быть столько, чтобы шейки креветок в нем свободно "плавали". К тому же оно должно быть настолько горячим, чтобы поверхность теста сразу стала подрумяниваться.

Если шейки креветок опустить в негорячее масло, то масло в изобилии будет впитываться тестом, и шейки не станут хрустящими. Такая закуска менее приятна на вкус.

Примерно через 1-2 минуты корочка теста, покрывающая шейки, полностью подрумянится. Тогда шейки надо шумовкой вынуть из растительного масла и обсушить на сите или на мягкой белой бумаге.

Жаренные в тесте шейки креветок следует подать на стол горячими. Рекомендуется уложить их горкой посередине круглого блюда и окружить бордюром из ломтиков лимона, листиков зеленого салата или петрушки.

Блюдо особенно хорошо подходит в качестве горячей закуски. К нему можно подать соус тартар или соус майонез (при желании его можно заправлять измельченным укропом).

Креветки в остром соусе

2 кг креветок, 1 головка чеснока, 1 крупный помидор, 1 стручок острого перца, 1 коф. ложка тмина, 1/4 коф. ложки молотого черного перца, 3 ст. ложки растительного масла, 1 коф. ложка молотого сладкого красного перца, соль.

Растолочь вместе чеснок, соль, стручок острого перца, черный перец, тмин. Очистить от кожицы помидор и мелко нарезать. Положить все в разогретое растительное масло и обжаривать 5 минут. Налить 0,5 л воды, добавить промытых креветок и молотый красный перец. Тушить на слабом огне 30 минут.

Жареные креветки

Для одной порции, если основное блюдо, для 2 порций, если это закуска: 25 г масла, 175 г очищенных креветок, 50 г мелко нарезанного лука, 50 г нарезанных свежих белых грибов, 1 мелко нарезанный стручок красного перца, соль, черный перец по вкусу, 1 ст. ложка ликера "Драмбьюи", 55 г 48%-х сливок, 50 г риса, 1 нарезанный на дольки лимон, несколько веточек петрушки.

Отварить рис в большом количестве подсоленной воды, откинуть на сито. Спассеровать лук и стручковый перец в масле,

обжарить там же креветок, затем добавить грибы, ликер, соль, перец и сливки. Подавать, выложив креветок, грибы и лук на рис. Украсить лимоном, петрушкой и полить оставшимся маслом.

Креветки тушеные

2 кг креветок, 1 головка чеснока, пучок зелени петрушки, 50 г сливочного масла, 1 коф. ложки соли, 1 коф. ложки молотого черного перца.

Очистить и растолочь чеснок, мелко нарезать зелень петрушки. Растопить сливочное масло в большой сковороде, добавить чеснок, зелень, соль и черный перец, положить креветок, налить 1/2 стакана воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне 10 минут, время от времени помешивая.

Креветки с майонезом

2 кг креветок, 2 яичных желтка, 1 коф. ложка уксуса, щепоть соли, щепоть молотого черного перца, 1 ст. растительного масла.

Отварить креветок в кипящей воде в течение 20 минут и откинуть на дуршлаг. Приготовить майонез. Вылить яичные желтки в миску, добавить соль, черный перец, уксус и взбивать веничком, добавляя растительное масло сначала по капле, а затем по чайной ложечке. Подать креветок на листьях зеленого салата под майонезом.

Креветки жареные

200 г консервированных креветок, 30 г свиного сала, 20 г крахмала, 10 г рисовой водки, 13 г имбиря, 13 г зеленого лука, 5 г соевого соуса, 1/2 яйца, 5 г сахара, 5 г уксуса, соль.

Креветок вместе с панцирем нарезать кубиками смочить в смеси яйца с крахмалом, разведенным холодной водой (1:1), пожарить во фритюре и откинуть.

На сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира положить обжаренных креветок, влить не заправленный бульон (20 г), добавить концентрат, уксус, сахар, нарезанные соломкой свежий имбирь и зеленый лук (белую часть, но не головку) рисовую водку, соевый соус, соль и, встряхивая сковороду, прожарить продукты, а затем влить растопленное масло.

Креветки, жаренные по-керкенезски

40 крупных креветок, 4 помидора, пучок зелени петрушки, 1 зубчика чеснока, 1 коф. ложки, аджики (по желанию), 1 коф. ложка молотого красного перца, 3 ст. ложки оливкового масла, 1 лимон, молотый черный перец, соль.

Очистить от кожицы помидоры, чеснок и мелко нарезать. Добавить мелко нарезанную зелень петрушки, аджику, красный и черный перец, соль, оливковое масло и 2 столовые ложки кипятка, выжать лимон. Варить эту смесь на слабом огне 20

минут. Подготовленных креветок насадить на шампуры и пожарить над углями. Посолить и поперчить. Подавать с соусом.

Креветки, жаренные с цветной капустой

40 г сушеных креветок, 170 г цветной капусты, 30 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 10 г крахмала, 5 г концентрата, 5 г кунжутного масла.

Цветную капусту зачистить, отрезать кочерыжку, разобрать на отдельные кочешки и нарезать на небольшие ломтики, после чего отварить до полуготовности и откинуть.

Отваренных креветок тщательно отжать от воды, в которой они варились, и вместе с цветной капустой положить на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жиров, встряхивая сковороду, слегка их обжарить. В обжаренные продукты влить кунжутное масло, соевый соус, положить концентрат, соль, влить не заправленный бульон (20 г) и, встряхивая сковороду, перемешать, после чего, вращая сковороду слева направо, влить крахмал, предварительно разведенный в холодной воде (1:2), и растопленное свиное сало.

Креветки, жаренные в тесте

100 г консервированных креветок, 2 яйца (белки), 30 г свиного сала, 20 г муки.

Креветок очистить от панциря и нарезать крупными кусочками. Во взбитые яичные белки, осторожно помешивая, всыпать муку.

Кусочки креветок погрузить в смесь из взбитых белков и муки, а затем опустить во фритюр и обжарить в свином сале до образования золотистой корочки, после чего откинуть и положить горкой на тарелку.

Креветки, жаренные с гренками

200 г консервированных креветок, 50 г пшеничного хлеба, 1/2 яйца (белок), 20 г крахмала, 30 г свиного сала, 5 г соевого соуса, 13 г зеленого лука, 10 г рисовой водки. 10 г имбиря, 5 г концентрата, соль.

Креветок очистить от панциря, нарезать ломтиками, смочить в смеси белка и крахмала, разведенного холодной водой (1:1). жарить во фритюре и откинуть. Пшеничный хлеб (без корки) нарезать ромбиками и жарить во фритюре. Одновременно в отдельную кастрюлю положить свежий имбирь и зеленый лук, нарезанный соломкой, влить незаправленный бульон (20 г), соевый соус, концентрат и крахмал, разведенный колодной водой (1:2).

Прежде всего нужно приготовить соус. Для этого на сильно разогретую сковороду с небольшим количеством жира вылить из кастрюли подготовленную смесь, рисовую водку, соль,

непрерывно помешивая чумичкой (от себя), проварить до загустения, а затем влить растопленное свиное сало.

На обжаренные кусочки хлеба, уложенные на тарелку, положить жареные креветки и полить соусом.

Жареные креветки

800 г креветок, 100 г зеленого лука, 20 г чеснока, 5 г соевого соуса, 15 г растительного масла, 3 г подсоленного кунжута.

Креветок почистить, больших - разрезать пополам. В разогретую кастрюлю влить масло, положить лук, а затем креветок. В процессе жарения добавлять соевый соус, положить чеснок. Под конец посыпать кунжутом. Соль по вкусу. Жарить креветок следует на быстром огне, тогда они будут иметь красивый цвет и отменный вкус.

Креветки фри

6 крупных креветок, 15 г томатной пасты, 1 г соли, 20 г сахара, 1 г глутамината натрия, 10 г вина (или коньяка), 2 г уксуса, 1 г имбиря, 1 яйцо, 50 г крахмала, 500 г растительного масла (для фритюра), черный молотый перец по вкусу.

У креветок удалить усы и ножки (голову и хвост оставить), ножницами разрезать панцирь вдоль спины. Креветок замариновать в части соли, вине, глутаминате натрия, крахмале, перемешать. В отдельную посуду положить томатную пасту, сахар, уксус, перец, немного крахмала, соль, вино и глутаминат натрия, влить в миску 50 г воды и хорошо перемешать.

Сковороду с маслом поставить на огонь, нагреть до 170° С. Каждую креветку отдельно обмакнуть в смеси яйца с крахмалом и опустить во фритюр. При образовании золотистой корочки откинуть на дуршлаг. На сковороде с оставшимся маслом обжарить лук, добавив имбирь, влить приготовленный соус, непрерывно помешивая, проварить до загустения и опустить креветок.

Печеные креветки

2 ст. креветок, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, 1/2 ст. столового вина или апельсинового сока, 1/2 ст. молока, кожура лимона, соль, перец, сушеная шелуха мускатного ореха, 2 яйца.

Креветок вымыть и обсушить. Разогреть масло на сковороде, положить в него креветок. Размешать с мукой. Добавить молоко, хорошо размешать и держать на огне, пока не появятся пузыри.

Добавить вино или апельсиновый сок, немного лимонной кожуры, соль и перец по вкусу и посыпать шелухой мускатного ореха. Размешать со взбитыми яйцами, посыпать сверху крекерными крошками и выпекать 20 минут.

Закуска из креветок

Полтора литра пива налить в кастрюлю, добавить пряностей,

щепотку перца горошком, треть стакана лимонного сока и полторы чайных ложки соли, довести до кипения и постепенно опустить туда килограмм нечищенных, но вымытых креветок. Минут через пять креветки станут празднично-оранжевыми, тогда немедленно слить бульон, после чего креветки подлежат сушке, охлаждению, очистке и поеданию под пиво.

Картофель фаршированный креветками

250 г креветок, 250 г грибов, 2 ст. ложки пшеничной муки, 7-8 картофелин, 200 г соуса, соль по вкусу.

Шейки креветок слегка отварить в небольшом количестве воды, отдельно обжарить нарезанные дольками свежие или консервированные грибы. Одинаковые по размеру картофелины тщательно вымыть и запечь в духовке, охладить их, срезать верхушки и осторожно вынуть сердцевину. Подготовленные креветки и грибы смешать с голландским соусом, полученной массой наполнить картофелины и запечь их в духовке до образования румяной корочки. Подавать на стол горячими.

Приготовление соуса: сырые яичные желтки влить в посуду с толстым дном, добавить воду, нарезанное мелкими кусочками сливочное масло и варить, непрерывно помешивая, до образования однородной массы, Потом влить лимонный сок и готовый соус процедить.

Авокадо с креветками 1

1 плод авокадо, 60 г креветок, 3 ч. ложки майонеза, 1 небольшой свежий помидор, 1 грейпфрута, 2 маслины, зелень, соль, лимонная кислота.

Плод авокадо разрезать вдоль на 2 половинки и удалить косточку. Креветки отварить в подсоленной и подкисленной воде, охладить и очистить от панциря, мясо креветок нарезать соломкой. Грейпфрут очистить от кожуры и нарезать плоскими ломтиками. Приготовить соус, для чего мелко порезать помидор и зелень и смешать их с майонезом, добавив лимонную кислоту. В половинки плода авокадо горками или вперемешку уложить мясо креветок и ломтики грейпфрута, сверху полить соусом, украсить маслинами без косточек и зеленью.

Не считайте автора этих строк снобом, но точно так же прекрасно себя показали с авокадо черная, красная, минтаевая и селедочная икра, селедочный форшмак, причем без всяких иных добавок.

Авокадо с креветками 2

2 авокадо, 200 г замороженных очищенных креветок, 2 яйца, зелень петрушки.

Для соуса: 4-5 ст. ложек майонеза, 1-2 ст. ложки неострого кетчупа, 1 ст. ложка, лимонного сока, несколько капель соуса

"Табаско", соль, перец по вкусу.

Для фарша мелко порубить отваренные яйца и петрушку, добавить предварительно размороженные креветки и смешать с соусом, приготовленным из кетчупа, майонеза, лимонного сока, соли и перца по вкусу и соуса "Табаско". Заранее вымытые и обсушенные авокадо разрезать пополам, вынуть косточку. Углубление от косточки заполнить фаршем. После охлаждения блюдо готово.

Креветки, запеченные в соусе

700 г свежих креветок (не чищенных), 3 ст. ложки сливочного масла, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки свежемолотого черного перца, 2 ст. ложки коньяку, 1/4 ст. мелко нарезанного репчатого лука, 1 ст. ложка томатной пасты, 1/2 ст. сухого белого вина, 1 лавровый лист, 1/2 ч. ложки чабера, 1/2 ст. 20%-х сливок.

1 способ

Креветки очистить и промыть. Сливочное масло растопить на сковороде и обжаривать в нем креветки с каждой стороны в течение 1 минуты. Посыпать креветки солью и перцем, облить коньяком и зажечь. Когда пламя погаснет, положить лук, томатную пасту, лавровый лист, чабер и залить все сухим белым вином. Дать прокипеть на слабом огне 5 минут. Добавить сливки и держать на огне 1 минуту. Вынуть креветки на подогретое блюдо. Соус держать на сильном огне еще 1 минуту, процедить и залить им креветки.

2 способ

Фарфоровые розеточки смазать сливочным маслом и в каждую положить по 2 столовые ложки очищенных, промытых и порезанных креветок. Залить креветки в розетках 20%-ми сливками, чтобы креветки закрывались полностью, посыпать каждую розетку хлебными пшеничными крошками, сверху положить по кусочку (1/2 чайной ложки) сливочного масла и поставить розетки в предварительно хорошо нагретую (до 200°С) духовку на 6-7 минут и оставить там до тех пор, пока они не окрасятся в золотистый цвет.

Кальмары

Кальмары - прекрасная закуска под пиво. Большой популярностью среди потребителей пива сейчас пользуются солено-сушеные кальмары. Они поступают в торговую сеть в замороженном виде и требуют дополнительной обработки удаления клюва и внутренностей. В целом же эти десятирукие родственники осьминогов не любят слишком длительной варки, поскольку становятся жестковаты.

Прор кальмаров мы много и подробно рассказали в разделе "Закуски под подку".

Омары

Омар - король морских глубин, деликатес из деликатесов, а по простому приличных размеров морской рак, обладающей нежным мясом и весьма крепким панцирем. Чтобы справиться с омаром нужны не только и не столько кулинарные способности (и они далеко не лишние), но и набор инструментов, в которые входят специальные щипцы и крючок, чтобы доставать мясо из укромных местечек здоровенных клешней и хвоста.

И еще одно небольшое добавление. Все что мы ниже будем писать про омаров, равно касается и лангустов, и лобстеров.

Омар со специями

1 маленький вареный омар, 3 ст. ложки растопленного сливочного масла, 50 г крошек белого хлеба, 2 ст. ложки густых сливок, 1 ч. ложка красного стручкового перца, 2 лимона, 50 г тертого сыра, несколько фаршированных маслин, нарезанных ломтиками, несколько веточек петрушки.

Снять клешни с омара и достать мясо. Панцирь разрезать вдоль, удалить все твердые части из внутренностей и серую мякоть у основания головы. Вымыть и осушить половинки панциря. Смешать мясо, масло, хлебные крошки, сливки и красный перец. Наполнить этой смесью половинки панциря и присыпать оставшимися хлебными крошками и сыром, побрызгать соком лимона. Запекать в центре предварительно разогретой духовки 20 минут. Подавать горячим, украсить ломтиками лимона, маслинами и петрушкой.

Омар в тесте

500 г мороженного слоенного теста, 100 г консервированных омаров, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1 кубик куриного бульона, полстакана молока, 2 ст. ложки сливок, 1 ч. ложка паприки.

Раскатать тесто толщиной 0,8 см. Вырезать 16 кружков диаметром 8 см. На восьми кружках сделать круговые надрезы меньшего диаметра, чтобы наметить внутренний круг. Выложить эти 8 кружков на увлажненный противень. Слегка смочить водой поверхность теста, затем поместить сверху остальные 8 кружков. Немного прижать верхние кружки к нижним. Сделать спицей 4 отверстия в верхних кружках на равных расстояниях друг от друга, чтобы верхушки равномерно поднялись во время выпечки. Выпекать в предварительно разогретой духовке при очень высокой температуре в течение 10 минут до золотисто-коричневого цвета. Измельчить мясо омаров. Приготовить соус, смешав сливочное масло с мукой на сковороде при умеренном огне. Бульонный кубик развести жидкостью от омаров, добавить горячее молоко, чтобы получился в общей сложности 1 стакан

жидкости, вылить ее на сковороду и перемешать. Варить на медленном огне, помешивая, до получения ровной густой смеси, затем добавить сливки и измельченное мясо омаров. Не доводить до кипения. Наполнить тесто смесью, посыпать паприкой. Подавать в горячем виде.

Картофельные закуски

Без сомнения, проще всего сходить в магазин и купить пакетик чипсов, однако не перевелись еще люди, которые готовы пропадать у плиты, чтобы доказать, что вполне могут состязаться с достижениями пищевой промышленности. Для них мы приводим еще несколько специфических картофельных закусок и заедок

Чипсы картофельные натуральные

Для их приготовления очень тонко нарезают картофель и жарят его в большом количестве жира.

В качестве закуски к пиву используют соленые чипсы. Для этого уже обжаренные чипсы посыпают мелкой солью.

Можно приготовить картофельные чипсы самим. Для этого картофель очищают, затем срезают с него тонкую стружку и сворачивают ее в виде бантика. В кастрюле разогревают кулинарный жир или рафинированное растительное масло (фритюр) , когда жир нагреется до 170-180°С в него опускают подготовленный картофель и обжаривают до тех пор, пока он слегка не зарумянится. Жира надо наливать в кастрюлю до 1/2-3/4 высоты, чтобы при вспенивании он не пролился на плиту. Температуру жира можно определить следующим образом: в жир бросают крошку картофеля и, если не происходит сильного вспенивания, то жир достаточно нагрет. Чипсы вынимают шумовкой и дают стечь жиру.

Чипсы из отварного картофеля

Картофель вареный протертый 200 г, мука 1,5 ст., маргарин 200 г, яичные желтки 2 шт., соль, тмин.

Картофель варят в кожуре, очищают и пропускают через мясорубку. Теплый картофель, муку, маргарин, 1 яичный желток и соль тщательно вымешивают и оставляют на холоде на 1 час.

Тесто раскатывают скалкой, складывают и оставляют еще на 1 час на холоде и снова раскатывают. Этот процесс повторяют дважды.

Готовое тесто раскатывают до толщины 1,5-2 см и нарезают палочки, укладывают на противень, смазывают яичным желтком и посыпают тмином или крупной солью. Выпекают при температуре 250°С.

Горох под пиво!

Знающие люди согласятся, что одной из наилучших закусок

под пиво является горох. Не знающим же можно только посочувствовать.

Лущеный горох заливают холодной или теплой водой, дают ему хорошо набухнуть, воду сливают, горох посыпают солью и слегка подсушивают.

Если используется горох нелущеный (нут, нохуд), а он поистине создан для пива, то его замачивают на ночь, а поутру отваривают до мягкости (в течение примерно получаса) и посыпают солью.

Потреблять его надо прямо в кожуре, слегка подсолив.

Это одна из наилучших из всех возможных заедок под пиво, самолично испробованная автором этих строк в пору мятежной и тревожной студенческой юности. Единственным недостатком этого блюда можно считать некоторую его "музыкальность", но "музицировать" горох начинает уже post factum, то есть спустя некоторое время после посещения пивной, когда вы в самом благодушном настроении будете возвращаться домой в автобусе...

Однако существуют и разновидности этого блюда.

Жареный горох

Сушеный горох замочить на ночь в воде. Когда набухнет, прожарить на подсолнечном масле, перемешать с солью. Можно замачивать сразу в соленой воде.

Еще хорошо сварить в подсоленой воде свежие бобы, посыпать солью и подсушить. Про эту немудреную закуску в Риге ходила байка (очень похожая на быль) про хитрого кабатчика, который во время кризиса 30-х годов в своей пивной выставлял эти бобы бесплатно. Он при этом не только не разорился, но и обогатился. Портовые грузчики с удовольствием наедались, а затем выпивали море пива, чтобы утолить жажду.

Горох, орешки, косточки...

А есть еще также несколько приятных пивных заедок, которые несложно сделать самим и тем самым разнообразить свой пивной стол.

Соленые абрикосовые косточки

В Средней Азии, там, где готовят курагу, оставшиеся косточки обжаривают в горячей золе с солью так, чтобы они треснули, и подают к пиву.

Готовить их можно так: косточки раскалывают, достают ядра, кладут их на сковороды, засыпают солью и обжаривают. Когда варят компоты или варенье из абрикосов без косточек, то косточки не выбрасывают, а сохраняют, чтобы потом жарить их с солью.

Ядра миндаля и орешки

Частенько в качестве закуски используют подсоленные и

очищенные ядрышки миндаля.

Идеальны в качестве закуски к пиву подсоленные и поджаренные в масле зернышки арахиса, фисташек, орешков-кешью. Если, конечно, все это достаточно высокого качества.

Жаренный соленый арахис

Зачастую поступающий в наши торговые заведения арахис бывает столь скверного качества, что можно только удивляться, как его еще едят. Пережаренный, прогорклый, воняющий каким-то жутким маслом наподобие машинного... Мы можете избежать всех этих неприятностей, если пожарите арахис самолично и убедитесь, насколько это прекрасная закуска под пиво.

Замочить арахис на 5-6 часов в соленой воде, потом на очень медленном огне в духовке на противне подержать, пока не просохнет и не прожарится.

Можно без замачивания, просто взбрызнуть соленой водой и также на медленный огонь в духовку.

А очистить арахис от красной оболочки можно опять же с помощью воды. Замочить, подержать в воде недолго и слегка протереть руками.

Салаты к пиву

Винегрет рыбный

Винегрет овощной - 150 г, рыба вареная - 40 г, огурцы соленые - 30 г, брусника моченая -10 г, яблоки моченые - 30 г, лук зеленый -15 г.

В овощной винегрет добавить мякоть мелко нарезанной вареной рыбы (трески, хека, щуки и др.). Готовый винегрет положить горкой в салатник, посыпать мелко нарезанной зеленью, а вокруг уложить горками мелко нарезанные соленые огурцы, шинкованный зеленый лук, дольки моченых яблок и др.

Винегрет с осетриной, белугой

Рыба вареная - 40 г, картофель вареный - 30 г, огурцы соленые - 30 г, помидоры - 30 г, яйцо -1/2 шт., морковь - 20 г, свекла - 10 г, ягоды маринованные (брусника, вишня, виноград) - 10 г, майонез - 35 г, соус "Кетчуп" - 10 г, зелень, черный молотый перец, соль.

Вареную или припущенную рыбу, овощи нарезать ломтиками, смешать, заправить майонезом, соусом "Кетчуп", солью и черным молотым перцем. Уложить винегрет горкой, украсить зеленью, кружочками вареного яйца, маринованными ягодами.

Винегрет с сельдью

Сельдь (филе) - 50 г, винегрет овощной - 150 г, зелень.

На овощной винегрет положить зачищенную от костей и кожи, нарезанную кусочками сельдь. Украсить овощами, листиками салата или посыпать мелко нарезанной зеленью

петрушки либо укропа.

Винегрет с килькой, хамсой, тюлькой, салакой солеными

Рыба соленая - 40 г, картофель - 30 г, свекла - 10 г, морковь - 10 г, капуста квашеная -15 г, огурцы соленые -15 г, лук зеленый или репчатый - 10 г, заправка салатная - 30 г, зелень петрушки - 5 г.

Кильку, хамсу, салаку, тюльку промыть и перебрать. Если рыба очень соленая, вымочить ее в холодной воде в течение 1-2 часов.

Приготовить овощной винегрет, уложить его горкой, на винегрет поместить рыбу спинками в одну сторону, полить салатной заправкой, посыпать нарезанным луком и украсить веточками зелени.

Винегрет со свежей сельдью или сардинами и майонезом

Сельдь или сардины свежие -30 г, картофель - 30 г, огурцы соленые - 20 г, помидоры свежие - 20 г, морковь - 20 г, горошек зеленый консервированный - 15 г, свекла - 20 г, майонез - 30 г, сметана - 10 г, лук зеленый - 10 г, зелень петрушки, соль.

Картофель, морковь, свеклу отварить, остудить и очистить. Рыбу разделать на филе без костей и отварить. Картофель, соленые огурцы, свежие помидоры, морковь нарезать дольками, свеклу - ломтиками, отварное рыбное филе нарезать кусочками. Все смешать, добавить консервированный зеленый горошек, посолить и заправить майонезом со сметаной.

Винегрет выложить горкой, с четырех сторон поместить кусочки рыбы, полить их майонезом. Украсить винегрет морковью, свеклой, зеленым луком и посыпать зеленью петрушки.

Винегрет со свежей сельдью или сардинами и маринованным луком

Картофель - 30 г, свекла - 20 г, морковь - 20 г, огурцы соленые -20 г, капуста квашеная - 20 г, лук маринованный - 30 г, сельдь или сардины свежие 30 г, масло растительное - 25 г, сахар -3 г, зелень петрушки или укропа, соль.

Картофель отварить, очистить и нарезать ломтиками; морковь нарезать ломтиками и припустить с небольшим количеством воды и растительного масла; свеклу отварить в кожуре, очистить и нарезать ломтиками. Соленые огурцы нарезать ломтиками, квашеную капусту перебрать, крупные листья нарезать.

Все смешать, добавив маринованный репчатый лук, растительное масло, соль и сахар.

Перед подачей к столу положить в винегрет мякоть вареной и охлажденной свежей сельди или сардины и осторожно перемешать. Уложить винегрет горкой, сверху поместить ломтики

мякоти сельди или сардины, украсить помидорами, огурцами, веточками зелени петрушки или укропа.

"Винегрет с маринованным луком и копченой сельдью" готовится так же, как указано в предыдущей рецептуре. Набор продуктов как в предыдущей рецептуре, только вместо свежей сельди использовать копченую. Надо лишь филе копченой сельди нарезать тонкими кусочками, соединить их с винегретом, заправить и перемешать. Украсить винегрет сельдью, овощами и посыпать зеленью.

Винегрет с мидиями

Мидии вареные - 40 г, морковь - 20 г, свекла - 20 г, картофель -40 г, огурцы соленые - 20 г, капуста квашеная - 30 г, лук репчатый - 20 г, лук зеленый - 10 г, масло растительное - 20 г, уксус 3%-й - 5 г, сахар - 3 г, лавровый лист, перец черный горошком, перец черный молотый, соль.

Мидии припустить в посуде с закрытой крышкой в небольшом количестве воды или молока с добавлением репчатого лука, черного перца горошком и лаврового листа в течение 20 минут, охладить и нарезать.

Приготовить овощной винегрет, заправить его растительным маслом, солью, черным молотым перцем, уксусом, сахаром и добавить припущенные мидии.

Винегрет с мидиями и грибами

Мидии вареные - 40 г, грибы соленые - 20 г, морковь - 30 г, свекла - 20 г, картофель - 40 г, огурцы соленые - 20 г, капуста квашеная - 30 г, лук репчатый - 20 г, лук зеленый -10 г, масло растительное-20 г, уксус 3%-й - 5 г, сахар 3 г, перец черный молотый, соль.

Подготовленные мидии отварить, охладить и нарезать небольшими кусочками. Приготовить овощной винегрет, положить в него соленые грибы, нарезанные ломтиками, заправить растительным маслом, солью, черным молотым перцем, уксусом, сахаром и добавить отварные мидии.

Винегрет положить в салатник, посыпать мелко нарезанным зеленым луком или украсить кольцами репчатого лука.

Винегрет с кальмарами

Кальмары - 50 г, морковь -30 г, свекла - 30 г, картофель - 40 г, огурцы соленые - 30 г, лук зеленый - 25 г, уксус 3%-й - 5 г, масло растительное - 20 г, сахар - 3 г, перец черный молотый, соль.

Кальмары отварить, охладить и нарезать соломкой. Приготовить овощной винегрет, положить в него кальмары, добавить сахар, соль и черный молотый перец, заправить растительным маслом, уксусом и хорошо перемешать.

При подаче посыпать винегрет нашинкованным зеленым

луком или украсить кольцами репчатого лука.

Первые блюда к пиву

Вроде бы пиво и не располагает к первым блюдам - так, погрызть под него чего-нибудь, воблёшечный плавник пососать... Ан нет, в жаркий летний денёк под него хорошо окрошечкой подкрепиться с груздочками солёненькими. Недаром же на Руси исстари окрошку квасом заправляли, а он - старший брат пива.

Окрошка с солеными грибами

150 г соленых грибов, 200 г вареного мяса, 1 свежий огурец, 80 г зеленого лука, 2 вареных яйца, 1,5 ч. ложки сахара, 0,5 ч. ложки горчицы, соль, 1 л кваса.

Готовую горчицу, сахар, соль и желток вареного яйца растереть и развести небольшим количеством кваса, после чего соединить с остальным квасом.

Соленые грибы отжать и мелко нашинковать. Зеленый лук порубить и растереть с солью. Мясо нарезать мелкими кубиками, яичный белок нарубить, очищенный огурец нарезать соломкой. За 1,5-2 часа до подачи на стол все компоненты смешать, заправить тертым хреном. Готовую окрошку охладить, положив в тарелку немного колотого льда. Сметану подать отдельно.

Грибной холодник

250 г свежих или 25 г сушеных, грибов или грибного порошка, 1 л грибного отвара, хлебного кваса или их смеси, 150-200 г вареной говядины ила телятины, 1 свежий или соленый огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 г зеленого лука, соль, сахар, лимонный сок.

Очищенные и промытые грибы тушат в собственном соку или варят до готовности. Отвар процеживают, грибы нарезают брусочками. Мясо, огурец и яйцо нарезают кубиками или продолговатыми кусочками, зеленый лук шинкуют. Все продукты смешивают со сметаной и охлажденным отваром или хлебным квасом, заправляют. Посыпают рубленым укропом. Вместо мяса или в дополнение к нему в суп можно положить нарезанную ветчину или колбасу.

Окрошка грибная

1 вариант

2 л хлебного кваса, 200 г соленых грибов, 100 г зеленого лука, 4-5 картофелин, 50 г хрена, 10 г укропа, 100 г сметаны, соль.

Грибы соленые или маринованные перебрать, промыть, мелко нарубить. Картофель отварить в мундире, очистить и мелко нарезать, натереть на терке очищенный хрен, нашинковать зеленый лук. Все сложить в кастрюлю и залить хлебным квасом, хорошо размешать, посолить, заправить половиной сметаны,

остальной полить, подавая на стол.

2 вариант

1,5 л кваса, 400 г грибов, 2-3 картофелины, 1-2 моркови, 2-3 луковицы, 3-4 свежих огурца, 3 яйца, 12 г горчицы, 1 ст. ложка сахара, укроп, сметана, соль.

Промыть холодной водой соленые грибы и откинуть на сито, чтобы стекла вода. Грибы, лук зеленый и свежие огурцы нарезать мелкими кусочками. Лук посолить и растереть. Отваренные картофель и морковь нарезать небольшими кубиками. Сварить вкрутую яйца. Белок нарезать маленькими кубиками, а желток растереть с горчицей и небольшим количеством сметаны. Все компоненты положить в хлебный квас, добавить соль и сахар по вкусу.

При подаче на стол заправить зеленью петрушки, укропа и сметаной.

Окрошка сборная мясная

1 л хлебного кваса, 250 г готовых мясных продуктов, 2 свежих огурца, 75 г зеленого лука, 2 яйца, 0,5 ст. сметаны, 1 ч. ложка сахара.

Вареную говядину, ветчину, язык, телятину, а также очищенные свежие огурцы, нарезать маленькими кубиками, измельчить зеленый лук и в миске размять ложкой, добавив немного соли (лук от этого станет мягким). Белки сваренных вкрутую яиц нарубить, а желтки растереть в кастрюле, добавить к ним сметану, немного горчицы, сахар, соль; тщательно размешать и развести хлебным квасом. Подготовленные продукты положить в кастрюлю и хорошо размешать. При подаче посыпать укропом.

Окрошка овощная летняя

1 л кваса, 0,5 ст. огуречного рассола, 2 отварные репы, 1 ст. нарезанного кубиками отварного картофеля, 2 свежих огурца, 1 ст. нарезанного зеленого лука, 2 ст. ложки укропа, 0,5 ст. ложки петрушки, 1 ст. ложка горчицы, 0,5 ч. ложки черного перца, 3 крутых яйца, сметана.

Репу, картофель и огурцы нарезать кубиками, положить в кастрюлю. Мелко нарезанный зеленый лук смешать с измельченными укропом и петрушкой, небольшим количеством огуречного рассола, добавить горчицу, перец, размять все деревянной ложкой, дать настояться 30 минут и соединить с репой и картофелем. Залить все квасом, посолить, заправить сметаной, положить рубленые яйца и подать.

Окрошка рыбная

1,25 л кваса, 1 ст. огуречного рассола, 1 ст. мелко нарезанной рыбы, 2 отваренные моркови, 0,75 ст. отваренного картофеля, 1 ст. зеленого лука, 1 луковица, 2 свежих огурца, 1 ст. ложка зелени

петрушки, по 2 ст. ложки укропа и эстрагона (тархуна), 3 крутых яйца, 0,5 лимона, 0,5 ч. ложки черного перца, сметана.

Из рыбы в окрошку годятся линь, окунь, судак (у этих рыб мясо не очень костистое, сладкое), из мелких - только треска (с нейтральным вкусом).

Отваренную рыбу (без костей и кожи) мелко нарезать, добавить отваренные овощи (морковь, картофель), нарезанные кубиками, так же нарезанные свежие огурцы, измельченную луковицу. Сделать заправку: зелень петрушки, укропа, эстрагона и зеленого лука поместить в посуду, залить рассолом, добавить овощи, лук, рыбу, размешать, дать настояться и залить квасом.

Заправить солью, перцем, соком лимона.

При подаче заправить сметаной и рублеными яйцами.

Ботвинья

500 г лососины или другой рыбы, 500 г шпината, 3 свеклы, 5 лавровых листов, 5 горошин черного перца, 1 луковица, 5 свежих огурцов. 2 ст. ложки зеленого мелко нарезанного лука, 1,5 л кислого кваса. 0,5 лимона. сахар и соль по вкусу.

Рыбу хорошо вычистить, вымыть, залить холодной водой в кастрюле и поставить варить. Свежую рыбу варить в соленой воде, а малосольную - в простой с прибавлением, как к той, так и к другой, лаврового листа, горошин перца и луковицы.

Готовую рыбу вынуть на блюдо.

Шпинат отделить от корешков, вымыть в соленой холодной воде, положить в отдельную кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы вся зелень была покрыта, и варить полчаса. Когда зелень хорошо уварится и осядет на дно кастрюли, снять ее с плиты. Зелень откинуть на сито, сцедить воду, затем протереть сквозь сито в другую посуду.

Свеклу вымыть, сварить, очистить и мелко нарезать. То же самое сделать с луком, укропом и очищенными огурцами.

В большую миску положить шпинат и лук, насыпать немного соли и сахара, хорошо протереть столовой ложкой, добавить свеклу, огурцы, укроп, мелко нарезанный лимон и все это залить кислым квасом. Если есть необходимость, добавить соль и сахар.

В готовую ботвинью положить кусок льда для охлаждения и подать к столу. (Раньше лед класть нельзя: ботвинья сделается водянистой и невкусной.) К ботвинье подать отваренные куски рыбы.

Ботвинья простая полная

1 л хлебного кваса, 0,25 л белого окрошечного кваса, 1,5-2 ст. отваренного щавеля, 1 ст. отваренной крапивы, 3 молодые свеклы с ботвой, 2 свежих огурца, 1-2 ст. ложки тертого хрена, 0,5 лимона, 1 ч. ложка горчицы, 0,5 ст. зеленого лука, 1 ч. ложка

соли, 1 ч. ложка сахара, 1,5 ст. ложки укропа, 0,5 кг рыбы, 4 рака.

Ботву молодых свеколок целиком и корешки (отдельно) слегка припустить до мягкости. Так же слегка отварить (не более 5 минут) целые листья щавеля. Крапиву промыть в холодной воде, ошпарить кипятком и откинуть в дуршлаг. Суповую зелень отмерить по рецепту и мелко нарезать. (Ни в коем случае не протирать и не пропускать через мясорубку, иначе ботвинья превратится в суп-пюре и изменит вкус.) К зеленой массе добавить нарезанные корешки свеклы, а также мелко нарезанный зеленый лук, перетертый с солью и укропом.

Приготовить квасную основу. Для этого соединить оба вида кваса. Срезать цедру с лимона, растереть ее с сахаром в чашке и добавить туда лимонный сок, горчицу, хрен, немного кваса и влить в основную массу кваса.

Квасную основу соединить с ботвичной массой, добавить туда нарезанный мелкими кубиками огурец и дать постоять на холоде 15-20 минут, смесь должна настояться, а кислая основа впитаться в ботву.

Приготовить рыбную часть ботвиньи. Набор кусочков (по 50 г) красной рыбы разных видов (осетра, севрюги, лосося) отварить в небольшом количестве кипящей подсоленной воды с луком, укропом, черным перцем и лавровым листом: свежепросоленную и солено-копченую рыбу - в течение 2-3 минут, сырую - 10 минут. Использовать неотваренную соленую, а тем более солено-копченую рыбу нельзя, так как она не сочетается с кислой основой и портит вкус этого дорогого и трудно приготовляемого блюда.

Ботвинью подать либо как первое блюдо, либо после горячего первого как жидкую закуску перед жарким. К ней подать две ложки и вилку: вилкой брать рыбу, одной ложкой прихлебывать ботвинью, другой из чашки со льдом периодически подкладывать в ботвинью кусочки льда, чтобы она все время оставалась холодной. Хлеб к ботвинье подавать только свежий ржаной.

Борщ холодный из молодой свеклы

2 небольшие свеклы с ботвой, 2 свежих огурца. 2 крутых яиц, 1,5л хлебного кваса, 4 ст. ложки сметаны, 4 ст. ложки нарезанного зеленого лука, зелень укропа и петрушки, соль.

Промытую почищенную свеклу сварить до готовности, вынуть из посуды и нарезать соломкой. В кипящий свекольный отвар положить нарезанные стебли свеклы, немного нарезанных листьев и варить до готовности. Добавить подготовленную свеклу охладить, залить хлебным квасом, добавить очищенные и разрезанные на дольки свежие огурцы, мелко нарезанные зеленый лук, зелень укропа и петрушки.

При подаче в тарелку с охлажденным борщом положить разрезанные на части крутые яйца и сметану.

Борщ щавелевый холодный

400 г щавеля, 4-5 клубней картофеля, 2-3 крутых яйца, 1 сырое яйцо, 3-4 ст. ложки сметаны, 3-4 ст. ложки молока, 2 свежих огурца, 50 г зеленого лука, по 1 пучку петрушки и укропа, соль.

Щавель перебрать, тщательно промыть, мелко изрубить. Нарезанный кубиками картофель отварить в подсоленной воде, добавить щавель, прокипятить 10 минут. Сырое яйцо растереть со щепоткой соли, влить молоко, размешать, влить немного горячего борща, снова размешать и заправить весь борщ. Остудить.

Приготовить зеленую заправку. Лук, укроп, петрушку мелко нарезать, посолить, хорошо истолочь в ступке деревянным пестиком. Вареные яйца очистить и порубить. Огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Все это смешать, заправить сметаной.

При подаче в каждую тарелку положить 1-2 ст. ложки зеленой заправки с яйцами и залить холодным борщом.

Щи зеленые холодные

150 г щавеля, 150 г шпината, 700 г воды, 200 г картофеля, 60 г зеленого лука, 100 г свежих огурцов, 20 г укропа, 100 г сметаны, 1 яйцо, 10 г сахара.

Шпинат сварить в большом количестве кипящей подсоленной воды, откинуть и протереть. Щавель припустить в собственном соку и тоже протереть. Протертую зелень соединить, развести отваром шпината, прокипятить и охладить. Картофель сварить отдельно и нарезать кубиками. В охлажденное пюре из шпината и щавеля положить картофель, свежие огурцы, нарезанные кубиками, перетертый с солью шинкованный зеленый лук. Щи заправить сахаром, солью. Подать, посыпав укропом.

В тарелку положить вареное яйцо и залить щами. Отдельно подать сметану.

При подаче в тарелку можно положить вареное мясо, вареную рыбу или вареных крабов.

Щи кислые холодные

50 г сушеных грибов, 2 л воды, 2 ст. ложки растительного масла, 700 г квашеной капусты, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 ст. ложка пшеничной муки, зелень, чеснок, соль.

Сварить грибной бульон. Капусту мелко нарезать или пропустить через мясорубку, потушить без жира и развести грибным бульоном. В кипящий грибной бульон положить капусту, варить почти до готовности, затем ввести мелко нарезанные спассерованные в масле морковь и лук.

Подать холодным с шинкованными грибами.

Суп холодный из щавеля и свекольной ботвы

1 кг свекольной ботвы, 2 л горячей воды, 200 г щавеля, 2-3 свежих огурца, зеленый лук, укроп, редис, 3-4 крутых яйца, 1 ст. сметаны.

Свекольную ботву промыть, сложить в кастрюлю, залить кипятком и варить 10-15 минут. Добавить промытый шавель и варить еще 10 минут. Вынуть шумовкой зелень, пропустить через мясорубку и смешать с процеженным и остуженным отваром. Нарезать огурцы (без кожицы), лук, укроп, редис, яйца и сложить все это в супницу, добавить сметану, горчицу, залить остуженным отваром с зеленью, размешать и подать.

Суп холодный с пивом

0,2 л пива, 0,5 л молока, 3 ст. ложки сахара, 2 сырых яйца, 200 г белого хлеба.

Молоко вскипятить. Яйца взбить с сахаром, смешать с пивом и влить в горячее молоко. Смесь прогреть и залить ею белый хлеб или булку, нарезанную кубиками.

Суп подать охлажденным.

Суп из мидий холодный

2 кг мидий, 100 г белого вина, 50 г лука, 50 г моркови, 50 г сельдерея, 1 лавровый лист, 1 г черного молотого перца, 500 г воды, 100 г риса, 50 г сливочного масла, 200 г кислого молока, 2 яйца, 15 г зелени петрушки.

Раковины мидий зачистить от наростов, хорошо вымыть щеткой, чтобы они не загрязнили бульон, уложить в кастрюлю и влить белое вино и холодную воду. Добавить лук, морковь, Сельдерей, черный перец и лавровый лист, накрыть крышкой и припустить на огне, помешивая время от времени, пока вся мидии не раскроются (нераскрывшиеся выбросить). Готовых мидий снять с огня и, когда они немного остынут, вынуть их из раковин, а бульон, в котором варились мидии, процедить. Мясо мидий осмотреть, удалить песчинки. В качестве гарнира в процеженный бульон положить мясо мидий и немного отдельно сваренного риса. Заправить кислым молоком и яйцами. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, черным перцем и добавить кислоты по вкусу.

Холодник со сметаной

8 шт. свежих огурцов, 4 яйца, 400 г сметаны, 1 бут. квасу, 25 шт. мелких раков, зелень и хрен.

Очистить 8 свежих огурцов, нарезать правильно четырехугольниками, сложить в кастрюлю, положить сметаны, развести квасом, прибавить стакан огуречного рассола, рубленой петрушки, эстрагона и кервеля, рубленых яиц, раковых шеек и посыпать по вкусу солью, перцем. Прибавить немного сахара, положить зеленого лука и хрена. Перед подачей остудить.

Ботвинья с огурцами и малосольной лососиной

8 шт. огурцов, щавель, шпинат и свекольник, зелень, 1 бут. кваса, 1 бут. кислых щей, хрен и зеленый лук.

Нарезать мелко очищенные огурцы четырехугольными кусками, положить в кастрюлю и охладить. Очистить, вымыть и сварить щавель в соленой воде, протереть через частое сито и поставить в холодное место. Очистить немного молодого шпината и столько же молодого свекольника, вымыть до мякоти, сварить и, когда будет готово, откинуть на сито, дать стечь воде и тотчас облить холодной водой, выжать, и протереть через сито. За 15 минут до подачи сложить все в одну кастрюлю, развести процеженными кислыми щами и квасом, посыпать по вкусу солью и положить мелко нарубленной зелени, т. е. эстрагона, кервеля, укропа и шалота, и опустить несколько кусков чистого льда, прибавить рубленого укропа, лука и лимона.

Холодник на простокваше

4 ст. простокваши, 1 ст. сметаны, 200 г свекольной ботвы, 1 свекла средней величины, 100 г свежих огурцов, зеленый лук,

укроп, 2 яйца, 1-2 ст. ложки огуречного рассола или свекольного кваса, соль, сахар.

Свеклу и молодую ботву вымыть. Ботву нарезать тонкими полосками и сварить вместе со свеклой в кипящей подсоленной воде. Свеклу вынуть и натереть на терке.

Огурцы вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук и укроп промыть, откинуть на дуршлаг, мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить и нарезать дольками. Простоквашу перемешать со сметаной, добавить остывший отвар со свеклой и ботвой, огурцы, зелень, а также свекольный квас или огуречный рассол.

Посолить, добавить сахар и нарезанные яйца.

Суп из кефира (холодный)

2 ст. кефира, 2,5 ст. воды, 300 г свежих огурцов, 250 г зелени, (петрушки, укропа, кинзы, зеленого лука), 100 г пищевого льда, соль.

Кефир разбавить кипяченой водой и добавить в него мелко нарезанные огурцы, зелень, лук, соль по вкусу и хорошо перемешать. Подать на стол холодным с кусочком пищевого льда.

Суп литовский

2 ст. кефира, 3 ст. кипяченой воды, 80 г свеклы, 80 г свежих, огурцов, 1 луковица, 1 яйцо, укроп, соль.

Кефир охладить и взбить венчиком, добавить охлажденную кипяченую воду, вареную свеклу нарезать тонкой соломкой, огурцы - ломтиками, лук - лапшой. Лук и мелко нарезанный укроп растереть с солью. Подготовленные овощи залить кефиром, посолить, размешать. В тарелку с супом положить половину сваренного вкрутую яйца, По национальной традиции к этому супу вместо хлеба подают горячий отварной картофель.

Суп из кислого молока с капустой и сардельками

40 г шпика, 60 г репчатого лука, молотый жгучий, красный перец, тмин, 250-300 г кислой капусты, 0,75 л кислого молока, 0,25 л сливок, 40 г муки, уксус, сахар, 1-2 сардельки.

Поджарить на вытопленном сале в кастрюле нарезанный лук, приправить перцем и тмином, добавить нарезанную кислую капусту и довести до полуготовности, залить заправкой из кислого молока, сливок и муки. Варить 15-20 мин, чтобы капуста стала мягкой. Суп приправить уксусом и сахаром, добавить поджаренные ломтики сардельки.

Суп из кислого молока с овощами, грибами и сосисками

20 г сливочного масла, 2 небольшие луковицы, около 6 ст. ложек смеси овощей и грибов, бульон, 1 л кислого молока, 40-60 г муки, 100 г сосисок, 4 ломтика лимона.

Лук нарезать ломтиками и спассеровать на масле, добавить

рубленую смесь консервированных овощей и грибов в кисло-сладком маринаде, залить водой или бульоном и прокипятить. Загустить суп заправкой из кислого молока и муки и варить не менее 20 мин. Сосиски нарезать тонкими ломтиками, обжарить на сковороде без жира, прогреть их в супе.

При подаче в каждую тарелку положить по тонкому ломтику лимона.

Суп холодный из соленых огурцов

1 л кислого молока, 1/2 ст. сметаны, 2-3 соленых огурца, зеленый лук, укроп, 2-3 яйца, сахар.

Огурцы вымыть и натереть на терке с большими отверстиями. Зеленый лук и укроп хорошо промыть и мелко нарезать. Кислое молоко соединить со сметаной, взбить, добавить огурцы и зелень, сахар по вкусу. Разлить по тарелкам, посыпать мелко нарезанными крутыми яйцами.

Подавать с хлебом или с отварным картофелем с маслом.

Вторые блюда к пиву

Кружка доброго пива не всегда рассматривается как самоцель. Порой это весьма неплохое сопровождение хорошего сытного обеда, и если вы задумали приготовить свинину, то знайте, что к ней почти во всех случаях подходит квашеная капуста, а эти два ингредиента почти во всех случаях требуют третьего - кружечки доброго прохладного пенного пива. И, может быть, даже не одной...

Солянка мясная

200 г готовых мясных продуктов (говяжьих или свиных), 1 кг квашеной капусты, 2 соленых огурца, 2 головки лука репчатого, 3 ст. ложки томат-пюре, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка каперсов, 2-3 ст. ложки масла, уксус, сахар, перец, лавровый лист, соль по вкусу.

Положить в кастрюлю капусту, добавить столовую ложку масла, 1/2 стакана воды или мясного бульона, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 40 мин. Затем добавить поджаренный лук, томат-пюре, уксус, сахар, соль, лавровый лист, перец и тушить до готовности - примерно 10 мин. Когда капуста будет готова, положить в кастрюлю поджаренную с маслом муку, размешать и прокипятить. Одновременно мясные продукты (мясо вареное, мясные консервы, колбасу, сосиски) нарезать маленькими ломтиками, слегка поджарить с луком, добавить нарезанные огурцы, каперсы, 2-3 ст. ложки бульона, накрыть крышкой и прокипятить в течение нескольких минут.

Половину тушеной капусты выложить ровным слоем на сковороду, на капусту положить приготовленное мясо с гарниром, покрыть остальной капустой, разровнять, посыпать сухарями,

смазать маслом и запекать в духовке 10-15 мин.

При подаче к столу солянку можно украсить ветками зелени петрушки, маслинами, брусникой и др.

Солянка сборная на сковороде

150 г говядины (вареной или жареной), 100 г колбасных изделий, 100 г почек или языка, 60 г ветчины или грудинки, 800 г тушеной капусты, 60 г лука репчатого, 20 г свиного сала, 120 г огурцов, 60 г каперсов, по 60 г оливок и маслин, 200 г соуса, по 20 г сыра и сухарей, 20 г сливочного масла, 80 г фруктов и ягод маринованных, 1/4 лимона, молотый перец, зелень, соль по вкусу.

Жареное или вареное мясо, домашнюю птицу, дичь, язык, почки, ветчину, колбасу или сосиски нарезать небольшими тонкими ломтиками (по 4-5 г).

Соленые огурцы с тонкой кожей разрезать вдоль на ломтики толщиной примерно 6 мм, которые в свою очередь разрезать поперек на дольки. Если же огурцы с толстой кожей, то очистить с них кожу, разрезать их по длине на три-четыре части, удалить семена и также нарезать дольками. Репчатый лук нашинковать и спассеровать с жиром. Мясные продукты, огурцы и лук сложить в одну посуду, добавить каперсы, оливки, соус красный или томатный, все перемешать и прокипятить.

На сковороду положить готовую горячую тушёную капусту слоем 5-6 мм, на нее - мясные продукты с овощами и соусом, которые накрыть слоем той же капусты. Поверхность разровнять, посыпать тертым сыром, смешанным с толчеными сухарями, сбрызнуть растопленным сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу или электрогриле до образования на поверхности капусты корочки.

При подаче на солянку положить ломтик лимона, посыпанный зеленью петрушки или укропом, и украсить маринованными ягодами (брусникой, сливами, виноградом и др.), оливками и маслинами. Солянку можно приготовить также и без маслин и оливок.

Копченая корейка, жаренная с вешенкой

600 г вешенок, 200 г копченой корейки, 1 луковица, 2-3 ст. ложки сметаны, соль, зеленый лук, укроп.

Грибы очистить, промыть, нарезать соломкой и отварить. Копченую корейку нарезать кубиками или брусками, обжарить с рубленым луком и грибами, заправить сметаной. Подать с отварным картофелем. Перед подачей посыпать его мелко нарезанным зеленым луком и укропом.

Грибная солянка

500 г свежих, грибов (белых, подберезовиков, рыжиков и др.),

1 кг свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 1-2 ч. ложки сахара. 2 ст. ложки сливочного масла, перец, лавровый лист, лимоны, маслины, уксус и соль.

Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды и тушить около 1 часа. За 15-20 минут до окончания тушения прибавить томат-пюре, сахар, соль, перец, лавровый лист, уксус. Грибы почистить, промыть и положить на 10-15 минут в кипящую воду, затем нарезать ломтиками и обжарить в масле. Сложив грибы в миску, на той же сковороде поджарить лук и затем смешать его с грибами, добавив нарезанный огурец, соль и перец. Половину тушеной капусты уложить слоем на смазанную жиром сковороду, на капусту выложить приготовленные грибы и вновь покрыть слоем оставшейся капусты.

Посыпав капусту сухарями и сбрызнув маслом, запечь ее в духовке. Перед подачей в каждую порцию положить ломтик лимона и маслины.

Солянка сборная с капустой

200 г свинины, 400 г капусты, 2 ст. ложка сливочного масла, рябчик, 1 ст. ложка муки, луковица, 100 г вареного языка, 5 грибков и 10 корнишонов.

Селянка с капустой большей частью приготовляется из остатков жаркого, к нему добавляют ветчину, сосиски, солонину, шампиньоны, грибки, корнишоны, одним словом то, что есть в доме. Необходимо взять 200 г мягкой свинины, сложить на масло в кастрюльку, посолить, поставить на огонь и обжарить кругом. Подготовить 400 г шинкованной капусты (хорошего вкуса, не кислой). Когда свинина зарумянится, положить туда капусту, влить стакан воды и варить под крышкой на маленьком огне. Очистить филейного рябчика, положить в кастрюлю к капусте и варить до тех пор, пока капуста, рябчик и свинина не сварятся до мягкости. Распустить в сотейнике 1/2 столовой ложки масла, положить нашинкованную луковицу. Когда она поджарится и начнет желтеть, положить ложку муки, размешать, развести бульоном и поставить на огонь. Когда капуста и прочее будет готово, вынуть рябчика и свинину на тарелку, а капусту (если в ней много сока) откинуть на сито. Сок из капусты вылить в сотейник. Пока соус вываривается, разрезать свинину и рябчика кусочками и такими же кусочками нарезать соленый сваренный язык, маринованные грибы и корнишоны. Когда соус выкипит до надлежащей густоты и вкуса, положить слой капусты на сковородку (без ручки), поверх капусты положить ломтиками нарезанную свинину, рябчика, язык и грибки, полить соусом, покрыть слоем капусты, положить снова свинину и т.д., пока

сковорода не наполнится. Сверху полить соусом, посыпать толчеными сухарями, украсить узором из нарезанных корнишонов и языка, полить маслом, поставить в горячую духовку и, подрумянив, подать на стол на сковородке.

Ветчина с горошком

1 кг ветчины, горошек.

Взять 800 г ветчины от тонкого филе, сварить до мягкости и, когда будет готово, снять кожу, вынуть отделившиеся косточки, сложить на плафон, поставить в горячую духовку и подрумянить. Вымыть в теплой воде 100 г сухого горошка, сложить в кастрюлю, влить 2 стакана воды, посолить и варить на маленьком огне до тех пор, пока горох не сварится до мягкости и вода не выкипит. Когда будет готов, выложить на блюдо на одну сторону, а к другой стороне положить ветчину и полить соком.

Капуста жареная

600 г шинкованной капусты, 2 луковицы, свиной жир.

Мелко нарезать очищенный верхний жир свиного филе, сложить в кастрюльку и растопить. Процедить в кастрюлю, положить 2 нашинкованные луковицы, поставить на огонь, слегка поджарить, положить 600 г шинкованной кислой капусты (без сока), размешать, накрыть крышкой, запассеровать, снять крышку и поставить в горячую духовку.

Когда начнет сверху подрумяниваться, помешать и продолжать наблюдать, пока капуста не изжарится до мягкости и не получит красновато-желтый цвет. Выложить на сито, отжать ложкой жир досуха, сложить в горячий салатник, размешать и подать к жаркому.

Капуста, тушенная с лисичками

1 кг квашеной или свежей капусты, 500-600 г лисичек, 3-4 ст. ложки, масла подсолнечного, 2 головки лука репчатого, 1 ст. ложка муки, 100 г сметаны, соль, уксус, перец.

Квашеную капусту промывают в воде, отжимают и тушат, а свежую шинкуют, перетирают с солью и уксусом, дают немного постоять и тушат на подсолнечном масле до полуготовности. Лисички перебирают, хорошо промывают и жарят на подсолнечном масле также до полуготовности и смешивают с капустой. На подсолнечном масле пассеруют мелко нарезанный лук, всыпают одну столовую ложку поджаренной муки, добавляют сметану, доводят до кипения и вливают в капусту с грибами. Перемешивают и тушат 10-15 минут.

Капуста квашеная, тушенная с грибами

50 г сушеных грибов, 800 г квашеной капусты, 100 г сметаны, 1 луковица, 20 г муки, масло.

Сушеные грибы сварить, процедить, нашинковать. Лук

нашинковать, обжарить в масле. Муку подрумянить с маслом, вскипятить со стаканом грибного отвара.

Потушить шинкованную капусту в своем соку с добавлением грибного отвара. В готовую капусту добавить обжаренный лук, грибы, сметану, грибной отвар с подрумяненной мукой. Прокипятить все до готовности.

Квашеная капуста по-мюнхенски

600 г квашеной капусты, 3 яблок, 300 г мелких боровичков, 100 г масла сливочного, 250 ливерной колбасы, 3 головка лука, 75 г свиного жира или шпика, гвоздика, ягоды можжевельника, майоран, соль.

В растопленный жир или шпик положить отжатую квашеную капусту (если капуста очень кислая - промыть водой), мелко нарезанный лук, растертые гвоздику и ягоды можжевельника, соль и майоран. Накрыть кастрюлю крышкой и тушить до готовности. Затем добавить очищенные и натертые на мелкой терке яблоки и нарезанную кусочками ливерную колбасу. Перемешать с капустой и потушить еще 10-15 минут. Перед подачей на стол смешать с тушенными в масле боровичками.

Жареные шампиньоны

На 1 порцию: 4 крупных шампиньона, 1 яйцо, белые панировочные сухари, жир для фритюра, соль.

Очищенные шляпки шампиньонов (крупные разрезать пополам), панируют во взбитом с солью яйце и сухарях. Жарят во фритюре до образования золотистой корочки и подают горячими с белым хлебом или отварным картофелем. В качестве соуса идеально подходит майонез.

Бигос - культовое польское блюдо

1 кг различных мясных продуктов, 1,5 кг квашеной или свежей капусты, 4 шт. кислых яблок, 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 20 шт. чернослива, 1/2-2/3 ст. красного сухого вина, перец по вкусу, соль по вкусу.

Как Америка немыслима без хот-догов, Германия без сосисок, Украина без сала, Россия без щей, Венгрия без гуляша, а Италия без макарон, так же и Польша немыслима без бигоса.

Бигос -это кулинарная композиция не только весьма сложная, но и имеющая множество вариантов и ответвлений.

Почти в каждом польском доме он готовился по-своему, в соответствии с домашней традицией. Это и охотничий, и литовский, и крестьянский бигос, и множество других. Готовился он из одной квашеной, из квашеной и свежей или только из свежей капусты.

На 1 кг различных мясных продуктов (с преобладанием колбасы либо ветчины) взять 1,5 кг квашеной или свежей

капусты. Можно взять половину квашеной, а половину свежей. Некоторые хозяйки на 1 кг капусты берут 1,5 кг мяса и копченостей - эти истинно старопольские пропорции не вызывают возражений с нашей стороны, но на практике они соблюдаются все реже.

Мясной ассортимент должен состоять из нарезанных кубиками жареной свинины, жареной или тушеной говядины, сваренной в овощном отваре буженины, куска жареной утки и нарезанной кружочками колбасы (лучше всего, разного сорта, неплохо добавить нарезанную кубиками нежирную вареную ветчину). Кусок жареной дичи значительно улучшит вкус бигоса, хотя и без этого он будет отменный. В него следует добавить и оставшийся после жарения мяса сок. Квашеную капусту порубить не очень мелко, а свежую - тонко нашинковать и обязательно ошпарить кипятком. Варить капусту на слабом огне в небольшом количестве воды (еще лучше - в отваре из-под колбасы). Если используется только свежая капуста, то в конце варки надо добавить 3/4 кг очищенных кислых и мелко нарезанных яблок. Яблоки кладутся и в квашеную капусту, но в меньшем количестве (4 больших кислых яблока). Отдельно отварить сушеные грибы. Готовые грибы нарезать тонкой соломкой и вместе с отваром добавить в капусту, смешанную с мясом и копченостями.

Затем положить в бигос большие, мелко нарезанные и слегка подрумяненные в смальце или масле луковицы. Тот, кто любит более жирный бигос, может жарить лук в 50-100 г смальца. К едва "пыхтящему" на огне бигосу следует прибавить нарезанный соломкой чернослив (без косточек). Чернослив можно заменить 1-2 ст. ложками хорошего сливового повидла.

Бигос посолить и поперчить, можно также добавить немного сахару. Он должен быть пикантным. Под конец, влить в бигос красное сухое вино или, если есть, Мадеры. После закладки всех компонентов бигос тушить на слабом огне 40 минут. (Внимание: его надо часто помешивать, так как он легко подгорает). На следующий день бигос разогреть. Самый вкусный и вполне "созревший" бигос бывает после третьего разогревания.

И еще один спорный вопрос. Некоторые хозяйки заправляют бигос слегка поджаренной в жире мукой, после чего он становится более густым. Но если бигос хорошо прожарен, то, по нашему мнению, делать этого не следует.

Бигос можно также заправить 1 ст. ложкой томатной пасты. В старопольской кухне эта приправа была неизвестна. Мы же очень рекомендуем добавлять томатную пасту.

Варить бигос следует в обычной эмалированной или же чугунной эмалированной кастрюле, но ни в коем случае не в

алюминиевой.

Подавать очень горячим, с черным или белым хлебом.

Мастерство в приготовлении настоящего старопольского бигоса достигается опытом. Чтобы из умело дозированных компонентов получилось блюдо, полное гармонии, его нужно готовить с чувством, с толком, с расстановкой, часто пробуя. Спешка и рассеянность абсолютно недопустимы.

Бигос из свинины и квашеной капусты

500 г отварной свинины или копченой колбасы, 1,5 л квашеной капусты, 1-1,5 ст. ложки топленого сала или 75-100 г шпика, 1 луковица, 5 горошин душистого перца, 1 лавровый лист.

Квашеную капусту тушить, добавив топленое сало или поджаренный шпик. Добавить нарезанную четырехугольными кусочками поджаренную отварную свинину, поджаренный лук, немолотый перец, поджаренную на жире муку (не обязательно). Все перемешать и тушить еще 10-15 минут.

Вместо свинины можно положить ломтики поджаренной колбасы.

К бигосу подается вареный картофель.

Бигос из говядины

1 кг мяса, 750 г кислой капусты, 250 г солонины, 50 г свиного сала, 1 ст. ложка масла, молотый перец, соль по вкусу.

Взять кусок мяса, нарезать на ломти (зразы) величиной с блюдечко, отбить каждый ломоть тяпкой, посолить, поперчить и положить на смазанную маслом сковороду. Стушить кислую капусту со свиным салом, положить на каждую зразу ложку этой капусты, а на капусту - ломтик вареной солонины, поставить на час в горячую духовку. Выложить на блюдо, полить тем же процеженным соусом.

Бигос грибной рассольный

500 г свежих грибов, 1 кг капусты, 1 соленый огурец без кожицы, 1-2 головка репчатого лука, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки масла, сахар, соль, перец, лавровый лист, лимоны, маслины.

Свежую капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды и тушить 45 минут. Затем положить томат-пюре, сахар, соль, лавровый лист, 1 столовую ложку уксуса и тушить еще 15 минут. Свежие грибы положить на 10-15 минут в кипящую воду, затем откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и обжарить в масле. Поджарить лук, добавить в него мелко нарезанный огурец, перец и смешать с грибами. Слой тушеной капусты положить на сковороду, смазанную жиром, на него выложить грибную начинку, сверху покрыть оставшейся капустой, посыпать толчеными сухарями,

сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке.

На готовую солянку положить ломтики лимона и маслины.

Бигос с грибами

100 г сушеных белых грибов, 400 г свинины, по 200 г телятины и колбасы, по 750 г свежей и квашеной капусты, 0,5 ст. столового вина, 3-4 ст. ложки повидла, лавровый лист, перец, соль.

Нарезанный репчатый лук слегка обжарить в кастрюле, добавить свинину и тушить до готовности, затем мясо вынуть и нарезать кубиками. Мелко порубить свежую капусту, слегка посолить, отварить, добавить мелкие кусочки телятины и тушить под крышкой. В третью кастрюлю положить квашеную капусту, добавить грибы, специи и варить под крышкой на слабом огне. Когда мясо станет наполовину готовым, все продукты сложить в одну кастрюлю, добавить мелко нарезанную копченую колбасу, сливовое повидло, все хорошо перемешать и варить на слабом огне до полной готовности мяса. Выпарив лишнюю влагу, снять бигос с огня, добавить вино, хорошо перемешать.

Бигос грибной с кореньями

500 г свежих грибов, 600 г капусты, 1 корень петрушки или сельдерея, 40 г жира, 1 ст. ложка томата-пюре, 2-3 лавровых листа, соль, перец по вкусу, лук.

Мелко нашинковать свежую капусту. Свежие грибы промыть, нашинковать крупно и положить в кастрюлю с небольшим количеством воды. Туда же положить капусту, одну столовую ложку поджаренной муки, нашинковать корень петрушки или сельдерея, жир, томат-пюре, поджаренный до розового цвета лук. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить на слабый огонь. За полчаса до готовности добавить лавровый лист, соль, перец.

Бигос старопольский

1 кг квашеной капусты, 1 кг свежей капусты, 500 г свинины, 300 г копченой грудинки, 200 г колбасы, 200 г ветчины, 100 г свиного жира, 50 г сушеных грибов, 50 г сушеных слив, 1 луковица, лавровый лист, винный уксус, сахар, перец, соль по вкусу.

Квашеную капусту промыть холодной водой, залить небольшим количество кипятка и тушить, добавив столовую ложку жира. Свежую капусту очистить, помыть, нашинкованный, посолить, помять в миске и через 15 минут залить небольшим количеством кипятка. Добавив ложку жира, тушить ее с мелко нарезанными грибами, которые предварительно нужно тщательно вымыть и отварить. Воду, в которой варились грибы, подливать по мере выкипания жидкости. Свинину помыть, нарезать кусками, посолить, подрумянить на сковороде в горячем жиру вместе с

нашинкованным луком. Отдельно поджарить нарезанную кружочками колбасу без шкурки, кубики грудинки и ветчины. Подготовленные продукты соединить с капустой, заправить солью, сахаром, перцем по вкусу, добавить лавровый лист, накрыть и тушить 10-15 минут. Чтобы бигос был острее, перед тем как снять блюдо с огня, влить в него винного уксуса и добавить сваренные в большом количестве воды сушеные сливы без косточек.

Лучше всего тушить бигос в гусятнице. В ней и подавать кушанье на стол.

Свиные ножки с квашеной капустой

На 2 обработанные свиные ножки - 1 луковицу, 1/2 кочана квашеной капусты, 1 ст. яблочного сока, жир, лавровый лист, соль, черный перец горошком.

Ножки тщательно промываем теплой водой, кладем в кастрюлю с широким дном, заливаем водой, добавляем перец, соль, лавровый лист, не очищенную от шелухи, но промытую луковицу, и варим на небольшом огне около 2 часов.

Капусту, слегка посыпав сахаром и молотым черным перцем, тушим отдельно до полуготовности, вливаем стакан яблочного сока и продолжаем тушить.

Готовую капусту выкладываем на просторное блюдо, сверху - ножки, а вокруг - вареный картофель.

Свиной желудок с капустой

На 1 свиной желудок - 0,5 л воды, 1 луковицу, 1 кг капусты, 2 ст. ложки томата-пюре, сухой укроп, перец, соль.

Наливаем в кастрюлю воду, кладем туда промытый желудок, луковицу, соль, перец, ставим на огонь и варим в течение часа. Готовый желудок нарезаем ломтиками и ставим в теплое место. В бульон добавляем шинкованную капусту, затем 2 ст. ложки томата-пюре, сухого укропа, соли по вкусу и тушим до готовности.

Подаем к столу на блюде: на капусте - ломтики желудка.

Ветчина отварная с горошком

На 500 г ветчины - 1 морковь, 1 петрушка, 1 головка репчатого лука, 1 банка (400 г) консервированного горошка, 1/2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка масла.

Копченую ветчину обмыть холодной водой и сварить так же, как и солонину. Перед подачей на стол ветчину нарезать тонкими ломтиками (предварительно сняв с нее кожу), уложить на блюдо и полить 2-3 ст. ложками процеженного отвара, полученного при варке ветчины.

На гарнир подать зеленый горошек, заправленный сливочным маслом.

Для приготовления этого блюда можно использовать и готовую вареную ветчину. За 3-5 минут до подачи на стол ломтики ветчины залить горячей водой или мясным бульоном и прогреть, не доводя до кипения.

На гарнир к ветчине кроме зеленого горошка можно подать пюре из шпината, гороха или картофеля, а также тушеную капусту или консервированную кукурузу.

Тушеная свинина с квашеной капустой

На 7-8 порций: 1-1,1 кг свинины (мякоть окорока), 1/4 кг полужирной свинины, 2-3 кг квашеной капусты, мука, 1-2 ст. ложки смальца, 1 ст. ложка молотого красного сладкого перца, по 1 ч. ложка толченого черного перца и тмина, 2-3 стручка жгучего перца по желанию, 1 лимон.

Зачистить мясо от лишнего жира, нарезать мелкими кусочками, обвалять их в смеси тмина, черного и красного перца и выдержать.

Удаленное сало нарезать кубиками и обжарить до подрумянивания.

В полученном жире (выбрав шкварки шумовкой) быстро обжарить со всех сторон мясо, сразу же вынуть, обвалять в муке и поместить на тарелку. В оставшийся жир положить предварительно отцеженную нашинкованную капусту и жарить при непрерывном помешивании в течение 5-6 минут. Затем посыпать красным перцем и разделить пополам. Одну половину равномерно выложить в подходящую посуду, уложить на нее мясо и накрыть оставшейся капустой, смешанной со шкварками. Сверху поместить 2-3 ломтика сала, обваляв их в смеси красного и черного перца и тмина. Посуду накрыть крышкой и поставить на умеренный огонь на 45 минут. Затем снять крышку, добавить немного капустного рассола, жгучий перец и ломтики лимона (без корок), снова плотно закрыть посуду (крышку можно замазать тестом) и поставить в умеренно нагретый духовой шкаф примерно на 1 час. Готовое мясо вынуть и дать ему немного остыть. Капусту размешать, посыпать мукой и тушить еще 10 минут. Затем мясо разделить на порции и к каждой прибавить соответствующее количество капусты.

Самый подходящий гарнир к этому блюду - отварной картофель.

Капусту можно смешать с отварной фасолью, посыпанной мелко нарезанным луком-пореем.

Тушеные отбивные котлеты

На 4 порции: 600-700 г свинины (мякоть окорока), 2-3 кусочка копченого шпика, набор ароматических кореньев, 1 головка репчатого лука, 1 яблоко, 1/2 рюмки вина, 1 ст. бульона,

1-2 ст. ложка томата-пюре, 1 ст. ложка уксуса (или лимонного сока), мука, молотый черный перец, душистый перец, лавровый лист, зелень петрушки, соль, 2-3 ст. ложки смальца.

Из мяса сформовать котлеты, отбить, посолить и обжарить в посуде с разогретым жиром. В оставшемся жире потушить мелко нарезанные ароматические коренья, лук и яблоко вместе с томатом-пюре. На дно подходящей посуды положить кусочки шпика, а на них последовательно поместить 1/2 тушеной овощной смеси, котлеты и оставшиеся тушеные овощи. Все посыпать мукой и тушить около 1/2 часа, затем влить вино, бульон и добавить пряности. Тушить еще 1/2 часа и снять с огня. Подавать с соусом, пассерованным картофелем и салатом по усмотрению.

Тушеные отбивные котлеты из свинины

На 7 порций; 900 г свинины (мякоть окорока), 2 ст. ложка смальца, 15 головок лука-саженца, 1 головка чеснока, 1 ст. красного вина, 1-2 ч. ложка томата-пюре, 10-15 маслин (без косточек), 1 лимон, молотый черный перец, горчица, мука, бульон, соль, сахарный песок.

Из мяса сформовать котлеты, сделать надрезы по краям, каждую слегка смазать горчицей, сбрызнуть лимонным соком (несколькими каплями) и выдержать. Подготовленные котлеты быстро обжарить в посуде с разогретым жиром с обеих сторон и вынуть. В оставшемся жире слегка потушить лук-саженец, залить вином и прокипятить. Положить обратно котлеты, добавить томат-пюре, разведенное в небольшом количестве бульона, и тушить на слабом огне в течение 1/2 часа. Доведенные до мягкости котлеты вынуть и переложить на нагретые тарелки. Сок посыпать мукой, приправить по вкусу солью, сахаром, горчицей, лимонным соком и черным перцем, прокипятить и процедить. Добавить маслины, 1-2 ломтика лимона (без корок и семян), положить котлеты и все разделить на порции. При подаче каждую порцию гарнировать тушеной цветной капустой, жареным картофелем, солеными огурцами и горчичным соусом. Отдельно подать салат по усмотрению.

Окорок тушеный со свежей капустой

750 г окорока или лопатки, 1 кг свежей капусты, 60 г жира, 100 г томатного пюре, 20 г муки, 1 луковица, 1 морковка, петрушка, уксус, сахар, соль, перец.

Капусту нашинковать и тушить в кастрюле с небольшим количеством бульона или воды. Через 10 минут добавить томатное пюре и тушить еще 10 минут. Затем добавить подготовленное мясо, мелко нарезанные овощи, перец и соль по вкусу.

Мясо нарезать четырехугольными кусочками величиной 0,5 см и поджаривать на жире, пока они не зарумянятся. Затем положить в кастрюлю с капустой и тушить, пока мясо не станет мягким (около 20 минут). К концу тушенья добавить поджаренную на жире муку, сахар и уксус.

Подать на продолговатом блюде: посередине положить тушеное мясо с капустой, а с обеих сторон - картофельное пюре. Украсить дольками помидоров и листиками петрушки. Отдельно подать нарезанные кружочками помидоры, посыпанные перцем и мелко нарезанным луком.

К мясу можно также подать сборный салат без картофельного пюре и помидоров.

Копченый поросячий бочок, тушенный с квашеной капустой

1 кг квашеной капусты, 300 г копченого свиного бочка, 1/2 ч. ложки красного перца, 3 ст. ложки топленого свиного сала, 10 горошин черного перца, соль.

Если квашеная капуста очень кислая, ее надо промыть 1-2 раза в холодной воде, положить на сетку и дать стечь воде.

Свиной бочок вымачивать 4-6 часов в воде, обмыть и нарезать продолговатыми кусочками длиной и шириной с палец.

Огнеупорную стеклянную посуду смазать жиром, положить в нее ряд капусты, затем ряд нарезанного мяса, снова ряд капусты и т. д., пока не будут положены вся капуста и мясо. Залить 1 стаканом воды и 2 столовыми ложками топленого сала, накрыть посуду крышкой и тушить в духовке около 2 часов. Это блюдо вкусно, если в нем достаточно жира.

К концу тушения добавить черный и красный перец. Если во время тушения капуста станет слишком сухой, надо добавить немного кипятка.

Подать на стол в той же посуде. Отдельно подать паровой картофель.

Московская солянка

100 г кислой капусты, 100 г жира, 1 луковица, 4 толстых ломтика вареной ветчины или жареной свинины 250 г колбасы, 200 г шампиньонов, 1 долька чеснока, 1свежий огурец, 15 ягод можжевельника, 10 горошин черного перца, 1/2 пучка укропа, молотый перец.

Лук мелко порубить и слегка подрумянить на огне в масле. Добавить кислую капусту, предварительно сполоснув ее, и тушить в течение 30 минут, часто помешивая. Добавить специи. Шампиньоны очистить, мелко порубить, посолить, добавить измельченную дольку чеснока и потушить до готовности. Огнеупорную миску обильно смазать жиром, выложить в нее кислую капусту, на слой капусты положить по два ломтика

ветчины и по несколько ломтиков колбасы. Половину количества шампиньонов смешать с дольками огурца, равномерно распределить эту смесь по слою кислой капусты, посыпать укропом, сбрызнуть растопленным жиром или распределить по поверхности маленькие кусочки маргарина. Затем блюдо накрыть крышкой и поставить на 20 минут в умеренно разогретую духовку для запекания.

Свинина запеченая

1-1,5 кг свинины (корейка, окорок), 1/2 ст. ложки топленого сала для поджаривания, 1 морковь, 1 луковица, молотый перец, соль.

Кусок свиной корейки или окорока обмыть, осушить. Из лопатки можно удалить кости. Мясо посолить, свернуть, перевязать шпагатом, посыпать молотым перцем и обжарить на сковороде с салом или запечь в очень горячей духовке. Когда жаркое со всех сторон подрумянится, влить стакан горячей воды, положить лук, морковь и печь в духовке, каждые 10-15 минут поливая находящимся на противне соком. Если вилка свободно входит в мясо и появляется светлый сок, то жаркое готово.

Перед подачей на стол разрезать поперек волокон на ломтики толщиной 1 см, уложить на блюдо и полить оставшимся от жаренья процеженным соусом.

Возле мяса на блюдо положить жареный картофель, тушеную свежую или квашеную капусту.

Как разновидность этого блюда, можно предложить завернуть мясо в фольгу и подержать его в духовке примерно с час, затем развернуть и еще час томить, согласно вышеприведенному рецепту.

Крестьянский завтрак

На 100 г колбасы - 100 г копченой корейки, 1 луковицу, 8 яиц, 1/2 ст. молока, 800 г картофеля, 50-60 г сливочного масла, 1 крупный соленый огурец, зеленый лук, соль, перец, тмин по вкусу.

Корейку и колбасу нарезать кубиками, обжарить. Картофель отварить, нарезать ломтиками и тоже обжарить на сливочном масле. Все это уложить на сковороду. Смешать яйца с молоком и, посолив, слегка взбить. Готовую смесь залить в сковороду и, снабдив пряностями, поставить в духовку запекаться. Подавая к столу, посыпать зеленым луком. Отдельно подать огурцы.

Ассорти "Балтика"

На 120 г домашней колбасы - 130 г копченой корейки, 200 г говядины, 80 г шпика, 3-4 небольшие луковицы, 100 г молока, 1 яйцо, 6-8 средних картофелин, 3 томата, 1 соленый огурец, 3 ст. ложки сливочного масла (смальца), соль, пряности по вкусу.

Копченую корейку, домашнюю колбасу и говядину нарезать кубиками и обжарить с луком. Ломтики вареного картофеля, томата и огурца обжарить отдельно. Затем мясные продукты и овощи уложить на сковороду и залить смесью из яйца, молока с добавлением соли и пряностей. Все это запечь в духовке и перед подачей посыпать зеленью.

Ассорти с колбасой

500-700 г картофеля, 400 г белокочанной капусты, 1 корень и зелень сельдерея, 200 г кольраби, 2-3 моркови, 2 стебля лука-порея, 4 луковицы, 4 ст. ложки растительного масла, 150 г вареной колбасы или сарделек, мясной бульон, молотый черный перец, соль по вкусу.

Картофель и овощи очистить, промыть, нарезать ломтиками, посолить и перемешать. В масло, нагретое в глубокой сковороде, положить кружочки колбасы или сарделек, слегка обжарить их, сверху выложить овощи и картофель, залить кипящим бульоном. Тушить под крышкой на слабом огне до готовности. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

С ветчиной и сыром

750 г картофеля, 300 г ветчины, 150 г сыра, по 2 ст. ложки масла и сметаны.

Очистить картофель, нарезать тонкими пластинками. Положить на сковороду масло, картофель, ветчину, нарезанную ломтиками. Посыпать тертым сыром, добавить сметану. Сковороду накрыть крышкой и тушить на слабом огне 45 мин.

Гуляш из дичи

800 г мяса косули (лани, оленины), сало или растительное масло, лук, томатная паста, 2 дольки чеснока, мука, соль, черный перец, красный перец, концентрат бульона.

Из мяса вынимают кости, нарезают на куски, поджаривают на пассерованном луке вместе с солью, перцем и чесноком. Поджаренное мясо посыпают красным перцем и заливают бульоном. Затем добавляют томатную пасту. Тушат до готовности. Подливку заправляют мукой.

Тушеная зайчатина с луком

Зайчатина (задняя часть), 100 г шпика, 1 ложка сливочного масла, 1 луковица, перец (горошек), лавровый лист, 1 ложка уксуса, 1 ложка муки, соль.

Мясо нарезают на порции, шпигуют, солят. Часть шпика поджаривают, добавляют масло и лук. На этой смеси обжаривают мясо, добавляют бульон (или воду), специи и уксус, тушат до полуготовности. Доводят в жарочном шкафу. Соус сгущают мукой с кусочками масла.

Снеток или ряпушка жареные

1 кг ряпушки или снетка, 1 яйцо, соль, 1 ст. сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла или 1/2 ст. растительного масла, молоко.

Ряпушку очистить от чешуи, выпотрошить (не отрезая головы) и промыть. Чтобы рыба при жаренье не распадалась, спинку нужно надрезать.

Посоленную ряпушку смочить яйцом, взбитым с небольшим количеством соли и молока, обвалять в сухарях или в муке и поджарить с обеих сторон на разогретом масле, пока она не подрумянится.

Подать на стол с поджаренным вареным картофелем. Отдельно можно подать соус из хрена или томатный соус.

Таким же образом жарят снетка, миногу и другую мелкую рыбу. Эти сорта рыбы вкуснее всего в жареном виде.

Судак жаренный по-питерски

800 г судака, 1 ст. ложка пшеничной муки, 4 ст. ложки топленого масла, 4 луковицы, соль, перец, зелень укропа и петрушки.

Для гарнира: 10-12 клубней картофеля, 4 ст. ложки сливочного масла, 4 красных помидора, соль.

Подготовленного судака нарезать на куски, натереть солью, посыпать перцем, обвалять в пшеничной муке и обжарить с обеих сторон до готовности. Лук репчатый нарезать кольцами, посыпать мукой, обжарить в большом количестве жира до золотистого цвета и откинуть на сито для того, чтобы стек жир.

Готового судака положить на тарелку, гарнировать жареным картофелем, посыпать жареным луком и мелкорубленой зеленью, украсить дольками красных помидоров.

Судак фри по-литовски

2 судака, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, 1 ст. ложка пшеничной муки, 4 ст. ложки белых молотых сухарей, 1/2 ст. растительного масла, 6 клубней картофеля, 1/2 лимона, 1 ст. томатного соуса, зелень петрушки, соль, перец.

Судака, не очищая от чешуи, разрезать вдоль по спинке на 2 половинки, срезать хребтовые и реберные кости, удалить кожицу, промыть. Мякоть нарезать длинными полосками (20-25 см), посыпать солью и перцем, обвалять в муке, опустись во взбитое с молоком яйцо, обвалять в сухарях, свернуть с двух концов в виде рулетика, сколоть тонкой деревянной шпажкой, чтобы не развернулся. Подготовленные рулетики судака обжарить в казанке на раскаленном растительном масле (3-4 минуты), шумовкой вынуть из жира. Положить на сковороду и поместить в духовку, где довести до готовности в течение 5-7 минут. Готового судака положить на блюдо, удалить шпажки, положить кружочки

лимона. Гарнировать жареным картофелем, посыпать зеленью, отдельно подать томатный соус.

Карпы в масле "метрдотель"

10 небольших порционных карпов, 2 яйца для панировки, 1 ст. панировочных сухарей, 2 ст. ложки муки, 2 ст. фритюра, 2 лимона, соль, перец по вкусу.

Для масла "метрдотель": 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, перец по вкусу.

Карпов очистить от чешуи. Выпотрошить через разрез на спинке, голову и хвост отрезать, хорошо промыть, завернуть в полотенце и хорошо обсушить. Посыпать изнутри солью, перцем и мукой, обвалять в яйце и сухарях, опустить в горячий фритюр и обжарить со всех сторон, обсушить от жира на бумаге, положить на блюдо брюшком вниз, а в разрез на спинке положить масло "метрдотель" и продольный кусочек лимона. К жареным карпам подать нарезанные лимоны.

Приготовление масла "метрдотель": Сливочное масло растереть, прибавляя лимонный сок из 1/2 лимона. В растертую массу всыпать измельченную зелень петрушки и перец.

Сосиски и колбасы к пиву

Думается, что специалисты по пивному делу сломали немало копий на тему, что было изобретено раньше: сосиски или пиво. То ли сосиски изобрели потому, что пиво уж очень хотелось заесть чем-то основательным. То ли крепкое пиво стали варить, чтобы заесть жирные, соленые и перченые сосиски, сардельки и колбасы. Так и не прояснив для себя этот вопрос, отсылаем читателя за сосисками и пивом и советуем за питьем и закуской хорошенечко поразмышлять на эту тему (если больше никаких иных забот у него нет).

Сосиски с красным соусом

Сосиски, 1 ст. ложка муки, уксус и лук.

Подготовить сосиски, сложить на растопленное в сковороде масло, поставить на огонь и подрумянить. Нашинковать одну луковицу, сложить в кастрюльку, залить маслом, в котором жарились сосиски, поставить на огонь и, когда начнет желтеть, снять с огня. Поджаренные сосиски снять со сковороды на блюдо, а на сковороду положить ложку муки, развести стаканом бульона, сварить до надлежащей густоты и вкуса, процедить в кастрюльку, где лук, вскипятить еще раз, положить по вкусу сок из лимона или 1/2 ложки уксуса, немножко рубленой зелени, залить сосиски и подать горячими. Любителям подают отдельно картофельное пюре.

Колбаса жареная, приправленная луком

Продукты на 1 порцию: 100-150 г свежей колбасы (разных

видов) типа варёной, 1 головка репчатого лука, 1 щепотка молотого красного сладкого перца, жир для жарки, 3-4 картофелины.

Колбасу нарезать кубиками, обжарить в посуде с разогретым жиром до подрумянивания и посыпать мелко нарезанным луком.

Через 1-2 минуты добавить немного бульона (или воды) и закрыть посуду крышкой. Довести колбасу до полумягкости и переложить на нагретую тарелку. С оставшимся жиром спассеровать сваренный картофель, слегка посыпав его красным перцем. На готовый картофель поместить поджаренную колбасу.

Подавать с салатом в зависимости от сезона и соленьем.

Тушеные сосиски с овощами

Продукты на 4-6 порций; 4-6 сосисок, 2-3 моркови, 100 г грибов, 2-3 ст. л. зеленого горошка (консервированного), 1 ст. бульона, 2 ст. ложки муки, 1 ст. красного вина, 1 головка репчатого лука, зелень петрушки, укроп, соль, черный перец, молотый красный перец (сладкий или жгучий), душистый перец, лавровый лист, 2-3 ст. ложки жира для жарки.

В посуде с разогретым жиром спассеровать мелко нарезанный лук и очищенные от оболочки и нарезанные кусочками сосиски.

Через несколько минут добавить морковь, нарезанную кубиками, и грибы соломкой. Тушить на слабом огне 1-15 минут, поливая периодически бульоном (1/2 стакана). Положить горошек, черный и красный перец, душистый перец, лавровый лист и муку, разведенную в оставшемся бульоне. Все залить вином, посолить, дать закипеть и поварить еще 5-6 минут на умеренном огне. Посыпать мелко нарезанными петрушкой и укропом и подавать с отварным картофелем или отварными изделиями из теста, заправленными растопленным маслом, и салатом по усмотрению.

Сосиски в слоеном тесте

Слоеное тесто, приготовленное по основному рецепту, 4-6 сосисок, соус из красного перца или томатный соус, соленая вода, тмин.

Слоеное тесто раскатать в пласт и разрезать пласт на прямоугольники, соответствующие длине сосиски. Каждую сосиску обмазать соусом из красного перца или томатным соусом и завернуть в тесто. Положить на смоченный водой противень и смазать соленой водой. Посыпать сверху тмином и выпекать на среднем огне примерно 20 минут до образования золотисто-желтой корочки.

Сардельки, сосиски с тушеной капустой

600 г сосисок или сарделек, 1 ст. ложка масла, 1,5 кг квашеной капусты, 1 ст. ложка топленого сала, 1-2 луковицы,

сахар по вкусу.

Прежде всего следует приготовить квашеную капусту. Если капуста очень кислая, то ее надо промыть холодной водой, отжать, положить в кастрюлю или на сковороду с растопленным салом, закрыть крышкой и, помешивая, тушить, пока она не станет мягкой. К концу тушения добавить поджаренный на сливочном масле или сале нарезанный лук и немного сахара.

Сосиски или сардельки отделить друг от друга, копчики обрезать (с сарделек снять веревочку), обмыть, сразу бросить их в кипящую воду и 5-7 минут подогревать. Кипятить не следует, так как они могут потрескаться. Нельзя также долго держать их в горячей воде, чтобы они не вымокли и не потеряли приятный вкус. При откусывании кожица хорошо сваренных сосисок должна потрескивать.

Подогретые и вынутые из воды сосиски или сардельки можно немного поджарить с обеих сторон на сливочном масле (до подрумянивания). Затем уложить их в один ряд на тушеную капусту, положенную на блюдо, и полить растопленным сливочным маслом.

Отдельно подать приготовленную горчицу.

Молочные сосиски, запеченные в грибах

10 молочных сосисок, 200 г соленых грибов, полстакана сливок, лук зеленый, 2 ст. ложки тертого сыра, соль.

Сосиски укладывают в жаростойкую посуду. Грибы и лук шинкуют, обжаривают в масле, затем добавляют сливки. Пюреобразной массе дают хорошо упреть. После этого массу раскладывают поверх сосисок, посыпают тертым сыром. Все вместе запекают в духовке до готовности. Перед подачей на стол блюдо украшают зеленью петрушки.

Сосиски по-брестски

350 г сосисок, 1,5 ст. ложки муки, 2 ст. ложки молока, 2 яйца, 1 ч. ложка растительного масла, 3 ст. ложки свиного сала, соль.

В желтки яиц добавить соль, муку, масло, тщательно размешать и развести молоком до консистенции густой сметаны. Белки взбить в пену, положить в тесто и осторожно размешать. Сосиски смочить в тесте, а затем жарить на разогретой сковороде до образования золотистой корочки во фритюре.

Тушеная колбаса

На 1-2 порции: 150-200 г колбасы (любой), 1 головка репчатого лука, 2 картофелины, 1-2 помидора, 2 стручка сладкого перца, 1-2 яйца, молотый черный перец, зелень петрушки, 2-3 ст. ложка растительного масла.

В посуде с разогретым жиром спассеровать до золотистого цвета мелко нарезанный лук. Добавить нарезанную маленькими

кусочками колбасу и затем нарезанные тонкими ломтиками картофель, перец и помидоры. Накрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне около 15 минут, после чего посолить. На готовую смесь выпустить яйца и жарить, не размешивая, пока белки, покрыв желтки, не примут молочно-белого цвета и не затвердеют. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и подавать с салатом по усмотрению и с горчицей.

Тушеная колбаса с луком-пореем

Продукты на 2-3 порции: 200-300 г колбасы, 1 стебель лука-порея, 1 ст. бульона, 1-2 ч. ложки муки, соль, молотый черный перец, 2-3 ст. ложки жира.

Мелко нарезанный лук спассеровать в посуде в разогретым жиром. Добавить также мелко нарезанную колбасу и тушить до мягкости. Все посыпать мукой, залить кипящим бульоном (или кипятком), приправить по вкусу солью, черным перцем, лавровым листом и по желанию 1 чайной ложкой томата-пюре. Накрыта посуду крышкой и тушить на совсем слабом огне до полного выпаривания жидкости.

Подавать с жареным или спассерованным картофелем и соленьем.

Тушеные колбасные, ветчинные и др. обрезки по-венгерски

На 3-4 порции: 500-600 г обрезков колбасы, ветчины др., 3 головки репчатого лука, 1 ст. ложка молотого красного сладкого перца, 1-2 ч. ложки горчицы, по несколько капель уксуса и вина, 1 ст. ложка муки, 2-3 ст. ложки сливок (или сметаны), 1 ст. бульона, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки смальца, соль, молотый черный перец, душистый перец, лавровый лист.

Мелко нарезанные обрезки смешать с горчицей, растительным маслом, уксусом и вином и выдержать. В посуде с разогретым жиром спассеровать до золотистого цвета мелко нарезанный лук и затем посыпать его красным перцем. Добавить обрезки, тушить 5-6 минут, посыпать мукой и залить горячим бульоном (или кипятком).

Приправить по вкусу черным перцем и лавровым листом. После закипания тушить на слабом огне еще минут 10. Затем заправить сметаной (или сливками) и подавать с жареными кнелями, жареным картофелем и салатом по усмотрению.

Грибы с колбасой

8 сосисок или сарделек, 300 г свежих грибов, 50-60 г шпика копченого, 1 головка репчатого лука, 1 ст. яблочного сока, 0,5 корня сельдерея, соль, перец.

Сардельки или сосиски разрезают вдоль, поджаривают со шпиком. В оставшемся жиру жарят мелкорубленый лук и тертый сельдерей, подливают яблочный сок и доводят до кипения. Затем

добавляют подготовленные измельченные грибы и приправы. Через несколько минут кладут сосиски или сардельки и все вместе тушат до готовности. На гарнир подают отварной картофель или рис и овощной салат.

Шпинат, запеченный с колбасой

750 г шпината, 1 ст. соуса белого грибного, 150 г хлеба белого, 2 яйца, 120 г вареной колбасы или вареного мяса, маргарин, соль, мускатный орех или красный перец.

Перебранный, вымытый, мелко нарезанный шпинат посолить, потушить в собственном соку и перемешать с размоченным и отжатым белым хлебом, мелко нарезанной кубиками колбасой или мясом, пряностями. В массу вбить яйца, хорошо перемешать и переложить в смазанную маргарином кольцеобразную форму, запечь в нагретой духовке. Готовое блюдо переложить на подогретую тарелку.

Середину кольца можно заполнить горячим картофельным пюре или отварным рисом. Отдельно приготовить и подать грибной соус.

Колбаса с луком и картофелем

500 г картофеля, 2 луковицы, 200 г вареной колбасы, 100 г квашеной капусты, 2 ст. ложки жира, молотый черный перец, соль по вкусу.

Сырой картофель, колбасу и репчатый лук нарезать тонкими ломтиками, сложить слоями на сковороду с разогретым жиром. Посолить, поперчить, сверху выложить слои картофеля. Сковороду закрыть крышкой, добавить немного воды и тушить на слабом огне до готовности. Подавать с квашеной капустой.

Сосиски в картофельном тесте

500 г картофеля, 150 г сосисок, 40 г маргарине, 60 г манной крупы, 2 яйца, 150 г муки, 25 г сливочного масла, соль по вкусу.

Горячий вареный картофель пропустить через мясорубку, вбить в пюре яйцо, маргарин, всыпать манную крупу и муку, посолить и все тщательно вымесить. Тесто раскатать на доске, посыпанной мукой, разрезать на прямоугольники, соответственно длине и ширине сосисок. С сосисок снять пленку и завернуть их в тесто, защипнув края прямоугольников со всех сторон. Яйцо смешать с растопленным, но не горячим маслом и смазать им сосиски в тесте, выложенные на противень. Запекать в духовке 40-45 мин.

Блюда из пива

Пивные фанаты - народ еще более неистовый, чем футбольные, и если на прошлых выборах Партия любителей пива не выставила своего кандидата в президенты, то лишь потому, наверно, что они чересчур засиделись в пивной. А ведь за их

кандидата единым духом проголосовала бы вся страна! Фанатизм приверженцев пивного образа жизни дошел до того, что они придумали множество блюд, в состав которых непременным ингредиентом входит пиво. Ей-Богу, дай им волю, они и младенцев в люльках принялись бы поить пивом из сосок, если бы не боялись разориться на подгузниках. А впрочем, что-то есть и в пивных блюдах.

Ананасы в пивном кляре

2 свежего ананаса, 3 ч. ложки муки, 1 ст. ложка пива, 1 ст. ложка сахара, 3 ч. ложки растительного масла, 1 яйцо, 1 г корицы.

Свежий ананас очистить от кожуры, нарезать на тонкие кружочки и удалить сердцевину. Разбить яйцо и отделить желток от белка. Белок взбить с помощью миксера или вилкой. Желток растереть с сахаром, добавить пиво и муку. Затем осторожно добавить взбитый белок и перемешать получившееся тесто.

Охладить тесто, поместив его на некоторое время в холодильник.

Когда тесто охладиться, достать его из холодильника, взять подготовленные кусочки ананаса и, быстро обмакнув в тесто, обжарить их в растительном масле. Перед подачей на стол обсыпать корицей с сахарным песком.

Картофель в пиве

1 кг картофеля, по 0,25 л пива и холодной кипяченой воды, 50 г постной корейки, 20 г муки, 1 ч. ложка соли, молотый черный и красный перец, тмин, корица по вкус.

Очищенный сырой картофель нарезать кубиками размером 1 см. Смешать равные части пива и воды, посолить, довести до кипения и в этой жидкости около 10 мин варить картофель. Затем откинуть картофель на дуршлаг. Отвар слить в миску. Корейку нарезать мелкими кусочками и припустить. Добавить помешивая, спассеровать, затем постепенно вливать, помешивая, картофельный отвар, пока не образуется однородный вязкий, но не слишком густой соус. Приправить соус солью, перцем, тмином и корицей. Картофель положить в кастрюлю с соусом и дать постоять 5 мин. Подать к холодному вареному мясу, нарезанному ломтиками.

Картофельная запеканка с пивом

2 кг картофеля, 1 кг лука, 200 г сливочного масла.

Для соуса: стакан пива, стакан сметаны, соль, перец, зубок чеснока, если есть - мускатный орех и 200 г сыра.

Картофель очистить и нарезать пластинками. Лук нашинковать и подрумянить на масле.

Приготовить соус: пиво со сметаной посолить, добавить

перец, тертый мускатный орех, измельченный чеснок. Всыпать тертый сыр. В сотейник положить слоями картофель, лук, снова картофель. Сверху должен быть слой лука. Залить соусом и запекать 1,5-2 часа.

Котлеты свиные отбивные с пивом по-чешски

Свинина - 120 г, лук репчатый -30 г, мука - 15 г, жир свиной - 10 г, хлеб черный - 30 г, бульон-60 г, пиво - 30 г, чеснок - 5 г, лавровый лист - 1 шт., соль, перец черный молотый, тмин, цедра с 1/4 лимона.

Приготовленные натуральные котлеты из свинины отбить и обжарить на сильном огне на свином жире.

В том же жире обжарить мелко нарезанный лук с мукой. Залить черствый черный хлеб (только мякоть) бульоном и пивом, добавить черный молотый перец, соль, лавровый лист, чеснок и перемешать с обжаренным луком.

В соус положить котлеты и тушить на слабом огне. В конце тушения добавить тмин и цедру лимона.

Свинина в пивном тесте

На 600 г постной свинины - 4 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки рубленой зелени, 1 ст. муки, 1/2 ст. пива, 2 яйца, соль.

Замесить тесто на пиве, добавить желтки, взбитые с солью белки.

Свинину разрезать на 8 ломтиков и отбить; 4 ломтика посыпать солью, тертым сыром, перцем, накрыть оставшимися кусочками мяса, выровнять края, обмакнуть в подготовленное тесто и жарить в большом количестве жира на медленном огне примерно 15 минут.

Готовое блюдо подать с зеленью.

Вместо сыра можно взять порошок из сухих грибов.

Сосиски в пиве

Сосиски - 300 г, пиво - 1 стакан, капуста квашеная - 200 г.

Выложить в посуду сосиски и залить их пивом. В закрытой посуде довести до кипения на сильном огне. Затем огонь уменьшить до среднего и готовить еще около 8-10 минут, пока сосиски хорошо не прогреются. После этого добавить отжатую кислую капусту, накрыть крышкой и дать отстояться около 5 минут. Горячие сосиски с капустой хорошо подавать вместе с горячими булочками.

Граматка, или фарамушка

1 л светлого легкого пива, 120 г мякиша серого ржаного хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, 1/3 ч. ложки тмина, 50-80 г сахара, соль по вкусу.

Под этим хитрым названием скрывается чешский пивной суп. В эмалированную посуду налить пиво и вскипятить с мякишем,

добавив сливочное масло, тмин, щепотку соли и сахар. Когда суп вскипит, протереть его сквозь сито и разбавить 1/2 л кипятка.

Пивной суп с желтками

3/4 л светлого легкого пива, 4 сырых желтка, 2-3 бутона гвоздики, корица, 80-100 г сахара.

Этот суп нежнее, чем граматка и обладает приятным пряным ароматом.

Пиво вскипятить с 1/2 л воды, гвоздикой, кусочками корицы. Горячий суп заправить желтками, растертыми до пышности с сахаром.

К супу подавать гренки из хлеба, подрумяненные на сковороде с 1 столовой ложкой масла.

Пивной суп со сметаной и творогом

3/4 л светлого пива, 3 сырых желтка, 1/4 л густой сметаны, 80-100 г сахара.

Очевидно, в Польше этот суп подавался на завтрак, до той поры, пока в эту страну не завезли кофе.

В эмалированной кастрюле вскипятить пиво, добавить сметану. Горячий суп сразу же заправить желтками, растертыми до пышности с сахаром. В каждую тарелку положить немного покрошенного либо нарезанного кубиками творога и залить горячим супом. Отдельно подать подрумяненные на масле гренки из хлеба.

Пивной суп с творогом

120 г сметаны, 1,5 л пива, 2 яичных желтка, 3 гвоздики, кусочек корицы, творог.

Пиво вскипятить с гвоздикой и кусочком корицы. Процедить и соединить со взбитой смесью из сметаны и желтков. Отдельно подать гренки и творог кубиками.

Говядина, тушенная с пивом

Говядина - 300 г, лук репчатый - 2 головки, морковь - 2 шт., картофель 400 г, сливочное масло - 30 г, мука - 1 ст. ложка, пиво светлое - 1 стакан, лавровый лист, черный молотый перец, соль.

Мясо (лучше вырезку) нарезать тонкими ломтиками, отбить молотком, посолить, поперчить и обсыпать мелко измельченным лавровым листом. После этого мясо выложить в небольшую посуду, залить пивом и дать отстояться несколько часов в холодном месте. Затем мясо вынуть из пива, обсушить и обсыпать мукой. В посуде для запекания мяса растопить масло за 30-40 секунд, выложить в растопленное масло мясо и обжарить его в течение 2-3 минут с каждой стороны. Мясо вынуть вынуть из масла и прогреть в этом же масле нарезанную морковь в течение 2,5 минут. Перемешать 1-2 раза. В форму для запекания уложить слоями морковь, мясо и картофель. Вылить половину пива, в

котором замачивалось мясо, и запечь в духовке в закрытой посуде на среднем огне около 20 минут. Периодически перемешивать и в случае необходимости доливать пиво. В качестве гарнира к приготовленной таким образом говядине можно подать зеленый салат и другие свежие овощи.

Свинина с пивом

500 г свинины, 500 мл пива, немного натурального молотого кофе, чеснок, 200 г черствого хлеба, лимонная цедра, соль, черный молотый перец.

Нарезанную на кусочки свинину залить пивом, добавить кофе, чеснок и отварить. При необходимости подливать еще пиво. За несколько минут до готовности добавить тертый хлеб, лимонную цедру, соль, черный молотый перец.

Утка паровая в пивном соусе

1 утка, 0,5 л пива, 5 г соли, 20 г вина (или коньяка), 1 г глютамината натрия, 15 г репчатого лука, 1 г имбиря, черный молотый перец по вкусу.

Обработанную утку опустить в кастрюлю, налить холодную воду так, чтобы она закрыла утку, поставить на огонь, при закипании снять пену, добавить соль, вино, лук, имбирь, молотый перец, закрыть крышкой и варить на слабом огне до готовности. Готовую утку вынуть из бульона и остудить.

Утку нарубить кусочками 3х3 см, уложить на дно маленькой кастрюли, добавить немного процеженного бульона, лук, имбирь, влить пиво, положить соль, глютаминат натрия, закрыть кастрюлю крышкой и поставить на 30 минут в пароварку (варить на сильном огне).

Рыба, тушёная с пивом

На 1 кг рыбы: 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка изюма без косточек, 1-1,5 ст. пива, 1 ч. ложка мёда, 1/2 лимона, соль и специи по вкусу.

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают кусками, посыпают солью, перцем и выдерживают в холодильнике в течение 30 минут.

Овощи и коренья нарезают дольками и обжаривают на масле до золотистой корочки. В сотейник, смазанный жиром, кладут кусочки рыбы, обжаренные овощи и коренья, заливают пивом, добавляют сок и цедру лимона, промытый изюм, соль, специи и тушат до полной готовности рыбы и овощей. Готовое блюдо подают с отварным картофелем, посыпанным зеленью.

Карп в пиве

1 карп (около 1 кг), 50 г сливочного масла, 2 луковицы, 1-2 корня петрушки, 2 моркови, 1 ч. ложка меда, соль, специи по вкусу, 1-2 ст. светлого пива.

Подготовленного карпа нарезать средними кусками, удалив из него как можно больше костей. В неглубокую кастрюлю, дно и стенки которой смазаны маслом, уложить куски рыбы, произвольно нарезанные овощи, добавить специи и разведенный в воде мед. Все это залить пивом. Довести смесь до кипения и варить 6-8 минут. Затем, убавив огонь, варить до готовности рыбы. Готовую рыбу уложить на блюдо, гарнировать вареными овощами (картофель, морковь), украсить зеленью. Бульон, в котором варилась рыба, процедить и подать как соус.

Горячее пиво

На 10-12 порций: вскипятить 1 литр пива с 5 шт. гвоздики и корицей, процедить, подержать на слабом огне. Взбить 4 желтка с 200 г сахара, постепенно добавить горячее пиво. Подогреть, пока масса не загустеет (надо следить, чтобы не закипела). Подавать в больших стаканах.

Морковное пиво

Морковь натереть на терке, отжать сок, прокипятить и процедить через ткань. В остывший до температуры парного молока сок добавить хмель и дрожжи на 12 л сока горсть хмеля и столовую ложку дрожжей. Все хорошо размешать и оставить для брожения на трое суток. Снять пену, процедить морковное пиво через холщовую ткань и разлить в бутылки. Хранить в холодном месте, употреблять можно через неделю.

Коктейль "Зорро"

Смешать 100 мл светлого пива и 180 мл апельсинового сока. Подавать с соломкой.

Пунш пивной

Пиво - 100 г, коньяк - 50 г, вода - 100 г, сахарный песок - 1 ч. ложка, ломтик лимона.

В посуде растворить в воде сахарный песок, положить кусочек лимона и нагреть до кипения. В другой посуде разогреть пиво в течение 30 секунд и влить горячую воду с сахаром. Перемешать, процедить, добавить коньяк и разлить в чашки.

Вино и закуски под вино

...В другой раз мы вместе с Уилкоксом спустились в винный подвал и видели пустые ниши, в которых некогда хранились огромные запасы вина. Теперь был заполнен только один трансепт, там в ларях покоились бутылки с вином, иные урожаев пятидесятилетней давности.

- Новых поступлений у нас не было со времени отъезда его светлости, сказал Уилкокс. - Многие старые вина пора уже выпить. Нам следовало бы заложить восемнадцатый и двадцатый год. Я получил об этом несколько писем от виноторговцев, но ее светлость отсылает меня к лорду Брайдсхеду, а он отсылает к его

светлости, а его светлость велит обращаться к адвокатам. Вот мы и дошли до такого состояния. По теперешнему расходу здесь хватит на десять лет, но что с нами будет потом?

Ивлин Во

"Возвращение в Брайдсхед"

Вино издавна считалось изысканным и благородным напитком. Оно употребляется человеком так же давно, как и злаковые культуры. Наряду с молочными продуктами вино стоит у колыбели человеческой цивилизации. Считается, что греков научили делать вино египтяне. Однако в Египте всегда гораздо более популярным питьем было пиво, в то время как греки буквально возвели вино в культ.

"Вино является неотъемлемой частью любого застолья, в то время как мясо оказывается всего лишь материальной составляющей", - сказал Александр Дюма-отец.

Классификация вина

Виноградное вино (в литературе называется просто вином, в отличие от плодовых и других вин) - это алкогольный напиток, получаемый в результате спиртового брожения виноградного сусла или мезги.

Виноградное сусло - это жидкий продукт, получаемый из свежего винограда в результате дробления, стекания, прессования.

Виноградная мезга - это раздробленные ягоды винограда.

Молодое вино - это натуральное сухое вино, получаемое по общепринятой технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, реализуемое до 1 января следующего за урожаем винограда года.

Вино без выдержки - получается так же, как молодое, но реализуется с 1 января следующего за урожаем винограда года.

По содержанию спирта и сахара и в зависимости от способа производства вина виноградные вина подразделяются на

а) натуральные, которые бывают сухие , сухие особые, полусухие и полусладкие; и

б) специальные, которые бывают сухие, крепкие, полудесертные, десертные и ликерные.

Натуральные вина могут быть шипучими.

Натуральные и специальные вина могут быть ароматизированными.

Как натуральные, так и специальные вина могут быть контролируемых наименований по происхождению.

В зависимости от качества и сроков выдержки вина подразделяют на молодые, без выдержки, выдержанные, марочные и коллекционные.

Началом срока выдержки считают 1 января следующего за урожаем винограда года.

По цвету виноградные вина подразделяются на белые, розовые и красные.

По содержанию спирта и сахара вина должны соответствовать требованиям, указанным в нижеприведенной таблице.

Группа вин
Объемная
доля этило
вого спирта
Массовая концентрация
сахаров, г/л
Натуральные
сухие
9-13
не более 3
сухие особые
14-16
не более 3
полусухие
9-13
5-25
полусладкие
9-12
30-80
Специальные
сухие
14-20
не более 15
крепкие
17-20
30-120
полудесертные
14-16
50-120
десертные
15-17
140-200
ликерные
12-16
210-300

Выдержанное вино - вино улучшенного качества, получаемое по специальной технологии из отдельных сортов винограда или их смеси, с обязательной выдержкой перед розливом в бутылки

не менее 6 месяцев.

Марочное вино - вино высокого и постоянного качества, получаемое по специальной технологии из определенных сортов винограда или специально подобранной их смеси, произрастающих в регламентируемых районах, характеризуемое тонкостью вкуса и аромата (букета) и обязательной выдержкой перед розливом в бутылки не менее 1.5 года.

Коллекционное вино - марочное вино, которое после окончания выдержки в стационарном резервуаре дополнительно выдерживается в бутылках не менее трех лет.

Вино контролируемого наименования по происхождению - вино высокого качества, получаемое по специальной или традиционной технологии из определенных сортов винограда строго регламентируемого района, отличающееся оригинальными органолептическими свойствами, связанными с экологическими условиями конк ретной местности, указанной в их наименовании.

Натуральное вино - вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения (из собственного сахара винограда).

Специальное вино - получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта. Допускается использование концентрата виноградного сусла или мистеля.

Мистель - виноградное сусло, в котором процесс спиртового брожения предотвращается добавлением этилового спирта. Объемная доля этилового спирта в мистеле должна быть не менее 16%.

Шипучее вино - готовится путем физического насыщения обработанного виноматериала двуокисью углерода. Допускается использование сахара-песка или сахара-рафинада.

Ароматизированное вино - вино, приготовленное с использованием экстракта различных частей растений или их дистиллятов. Разрешается использование сахара.

Вино за столом

Такого множества и разнообразия вин, которое вы сегодня встретите на прилавках магазинов, пожалуй не бывало никогда. От простого столового вина до дорогого высококачественного - проблема выбора наверняка не раз вставала перед вами. Красное или белое, крепкое или легкое, молодое или выдержанное, тут уж есть над чем призадуматься. Выбирать вино надо в зависимости от того, какой стол у вас намечается.

Допустим у вас намечен праздничный обед или ужин. В таком случае при выборе вин лучше всего руководствоваться

стоящем на повестке дня меню. Надеюсь, что нижеприведенная таблица вам в этом поможет. С крепостью вы разберетесь сами, а вот давать совет относительно возраста вина - очень сложно. Если вы руководствуетесь ценой, то учтите, что чем старше вино, тем выше его цена. О вкусах не спорят: молодые вина как правило имеют легкий, но в то же время "незрелый" вкус; старые вина могут в свою очередь быть тяжелыми и утомительными. Вина часто характеризуют "удачными" и "менее удачными" годами. Речь тут идет о качестве исходного материала (винограда) для производства вин. Качество определяется естественно погодными условиями того или иного года, а также рядом других факторов.

Однако выбрать хорошее вино как говорится еще пол-дела. Не менее важно уметь правильно его сервировать. Вот некоторые премудрости, которые следует запомнить.

Температура вина

Обычно сервировочная температура указана на этикетке, но если вы все же не нашли эту заветную цифру, придерживайтесь следующих основных правилю

Белые и розовые вина пьются более охлажденными, чем красные. Среди красных вин сильнее следует охлаждать молодые, невызревшие окончательно сорта. Тоже самое относится и к белым винам - чем моложе и легче вино, тем более охлажденным оно пьется.

Особенно охлажденными пьются как известно шампанские и игристые вина. Их температура должна составлять 5-6 градусов. Однако не переусердствуйте, иначе за обжигающим холодом вы не почувствуете вкуса. Если вам понадобится охладить шампанское за короткое время - ни в коем случае не кладите его в морозильную камеру, тем самым вы можете сильно навредить вкусовым качествам вина. Ограничьтесь обычной полкой холодильника или положите бутылку в сосуд со льдом.

Охлажденные вина ставятся на стол незадолго до употребления, по желанию в сосуде со льдом. Однажды раскошельтесь на стандартное ведёрко - и вы сами убедитесь, насколько эта элементарная деталь способна украсить любой праздничный стол, сделать его богаче и помпезнее. Бутылки следует открывать перед разливанием вина по бокалам. Исключение составляют красные вина - их открывают за несколько часов перед употреблением, чтобы вино успело вдохнуть в себя достаточно кислорода.

Правильный бокал

Бокалы для вина должны быть обязательно бесцветными и желательно прозрачными. Только так вы сможете по достоинству оценить цвет белых и особенно красных вин.

Рюмки и бокалы для вина должны обязательно иметь ножку. Рюмку с вином следует держать именно за ножку, а не за верхнюю часть, иначе тепло вашей руки передастся напитку. В таком случае все ваши старания охладить вино до нужной температуры окажутся напрасными.

Верхняя часть бокала для вина должна обязательно суживаться. Таким образом, ароматические вещества, испаряющиеся с поверхности вина, лучше собираются в верхней части фужера. По этой же причине бокал никогда не следует наполнять доверху.

Рюмки для красного вина обычно крупнее чем для белого. Это объясняется опять же тем, что белое вино пьется более охлажденным и наливается в рюмки соответственно в меньшем количестве.

Рюмки для шампанского обычно бывают высокими и тонкими. Часто используются и широкие, плоские фужеры, однако с поверхности вина, налитого в такие фужеры очень быстро испаряются газы.

Разумеется бокалы, которые вы ставите на стол, должны быть идеально чистыми. Если вы используете химические средства для мытья посуды обязательно хорошенько ополосните бокалы под проточной водой. Иначе на посуде могут остаться "следы" или остатки химических веществ, которые в последствии могут повлиять на вкус вина или ухудшить образование пузырьков газа в шампанском.

Если во время застолья вы пьете разные вина, то лучше использовать разные бокалы или споласкивать использованные. В особенности это относится к тому случаю, если вы переходите с красного вина на белое.

Если вы ужинаете в ресторане, где во время трапезы будут подаваться различные вина, то не удивляйтесь увидеть перед собой целый ряд бокалов. Обычная последовательность - справа налево. Официант наливает вина соответственно с правой стороны, дамам в первую очередь.

Теперь вернемся к вашему меню и решим вопрос какое же вино подходит различным блюдам. Если ранее при дворах или в светском обществе существовали точные предписания и правила о том, какое вино следует наливать к подаваемому блюду, то сегодня все просто руководствуются своими вкусами и привычками. Поэтому приведенные ниже советы не считайте правилами, скорее это рекомендации, основанные на наиболее удачных вкусовых сочетаниях.

Вино подходит к большинству блюд из рыбы, мяса и птицы. Идеальными партнерами издавно считаются вино и сыр. Однако

не забывайте, что существует огромное количество сортов сыра и вопрос о том, как достичь идеальной гармонии, очень сложен.

Вино не подходит к различным салатам. Особенно к острым, заправленным уксусом или лимонным соком. Не подходит к вину и шоколад.

Нижеприведенная таблица содержит наиболее известные сорта вин и показывает их соответствие различным продуктам.

Употребление вина

Подбирая вино к столу, необходимо позаботиться о его гармоничном сочетании с блюдами, входящими в меню. Белые сухие вина широко применяются для приготовления смешанных напитков (крюшоны, хайболы, сангари). В натуральном виде их пьют перед холодными закусками, красной и черной икрой, раками, устрицами, омарами. Хорошо сочетаются они со вторыми рыбными блюдами. Пьют их обычно из специальных рейнвейных рюмок, наполняя на 3/4.

Марочные красные столовые вина используются для приготовления глинтвейнов и коблеров. В натуральном виде их принято подавать к мясным вторым блюдам и блюдам из домашней птицы. Эти вина не охлаждают. Оценить вкус и аромат красных вин можно, откупорив бутылку и дав ей постоять около часа. Вино наливают в лафитные рюмки, наполняя их на 2/3 объема.

Полусладкие столовые вина применяются для приготовления смешанных напитков: пуншей, крюшонов, глинтвейнов, хайболов, коблеров. В натуральном виде рекомендуются к овощным и грибным блюдам. Их можно подавать и во время десерта - к фруктам.

Крепленые вина рекомендуются в качестве аперитива. Шампанское охлаждают перед употреблением до 6-8°С. Откупоривают бутылку только перед наполнением бокалов. Сухим шампанским хорошо открывать праздничный обед или ужин. Сладкое шампанское рекомендуется к сладким блюдам и кондитерским изделиям.

Закуски, рекомендуемые
к винам Франции, Италии и Германии
Франция
Италия
Германия
Речная рыба
Edelzwicker
Soave
Riesling
Морская рыба

Bordeaux(белое)
Soave
Elsass Grand Cru
Темное мясо (говядина, баранина)
Bordeaux (красное), Burgundy (красное)
Barbaresco, Barolo, Chianti, St. Magdalener
Pfaelzer (красное), Ahrwein, Rheingauer Rotwein
Светлое мясо (свинина, телятина)
Beaujolais
Frascati secco, Nebbiolo, Corvo, Bardolino, Valpolicella
Reinpfaelzer, Rheinhessen-Riesling, Silvaner, Rulaender
Светлое мясо птицы (курица)
Beaujolais, Riesling
Tocai del Friuli, Carmignano (красное), Frascati secco
Moselriesling, Mittelrhein-Riesling, Rheinhessen-Riesling, Weissherbst, Schillerwein
Темное мясо птицы (утка, гусь, индюшка)
Bordeaux (красное), Burgundy (красное), Elsaesser Weisswein, Loire-Weisswein
Barolo
Rulaender
Сыр (без специй)
Burgundy (красное), Rose d'Anjou
Bardolino, Valpolicella
Weissherbst, Schillerwein
Фрукты
Gewuerztraminer, Banyuls, Rivesaltes, Vouvray mousseux
Fracati amabile, Moscato di Pantelleria, di Siracusa
Riesling- Trokenbeerenauslese
Вина провинции Бордо

Мягкий климат провинции Бордо особенно благоприятен для идеального созревания виноградных ягод, ибо позволяет набрать и проявить всю палитру свойственных им ароматов. Основные районы виноделия: Медок, Грав, Сент-Эстеф, Сен-Круа-дю-Мон, Марго, Пойак, Сент-Эмильон, Помероль, Кот-де-Бург. В департаменте Кот-де-Бург находится одно из известнейших поместий - Шато дю Грайн Муэйс. Здесь выпускают вина, прославившие Францию по всему миру.

В регионе Грав находится замок Шато Пап-Клеман, который носит имя самого знаменитого своего владельца папы Климента V. Здесь производят белые и красные вина. Шато Пап-Клеман имеет виноградники белых (Совиньон, Семилон, Мюскадель) и красных (Каберне-Совиньон и Мерло) сортов винограда. Вино Шато Пап-Клеман является одним из самых изысканных в мире.

Сбор винограда здесь всегда производится вручную. Затем вино бродит в чанах из нержавеющей стали, после чего разливается в дубовые бочки. Там оно остается 18 месяцев, затем здесь же в замке разливается в бутылки.

Ряд бордосских вин удостоен печати Гильдии вин - ассоциации, следящей за подлинностью товара и его качеством. Качество продукции с фирменным знаком Гильдии - печатью - всегда остается высоким. Ниже приводится список некоторых вин, выпускаемых Французской Гильдией вин.

Номер один среди вин Бордо - марка "Малезан".

· "Малезан Бордо" - красное вино, обладает неповторимым привкусом красных сортов винограда и легким горьковатым привкусом. Подается при 15-18°С к дичи, сырам, красному мясу.

· "Малезан Бордо" - белое вино с красивым желто-зеленым оттенком и серебристым отливом, поражает прежде всего своей свежестью. Подается при 10-12°С к закускам, рыбным блюдам и дарам моря.

· "Малезан" - розовое вино по цвету действительно напоминает розу и обладает живым вкусом винограда. Подается при 10-12°С к белому мясу, рыбе, колбасным изделиям.

· "Бержерак" - сбалансированное вино сохранившее вкус винограда; хорошо сочетается с мясными блюдами: жареным мясом, мясом с кровью, колбасными изделиями, обладает густым цветом. Подается охлажденным до 15-17°С.

· "Бюзе" - это вино отличается красивым богатым цветом и вкусом винограда. Подается охлажденным до 16-18°С к жареному или тушеному мясу или к блюдам с соусами.

· "Кот дю Марманде" - новая марка. Вино характеризуется ярким цветом и запахом со множеством оттенков фруктов и пряностей. Оно выдерживается до 10 лет и великолепно подходит к мясу с кровью и сырам, подается охлажденным до 16-18°С.

· "Кот дю Дюра" - это первые сорта французских вин, ставших марочными (1937 г.). Подается охлажденным до 15°С к белому и красному мясу, сырам.

· "Кот дю Фронтонэ" - подается охлажденным до 17°С к жареному мясу, дичи, сырам, изделиям из теста.

· Гаяк "Белая Жемчужина" - сорт вина с характерным запахом грейпфрута и цветов, чуть газированный, его следует подавать охлажденным до 6-7°С в качестве аперитива, а также к рыбным блюдам и дарам моря.

· "Мадиран" - вино густо темного цвета с ароматом чернослива и богатым вкусом. Особенно хорошо сочетается с красным и белым мясом, колбасными изделиями. Температура подачи вина 15-17°С.

· "Монбазиляк" - вино с ароматом цветов и меда и тонким привкусом фруктов. Оно густое и мягкое на вкус. Подавать его следует охлажденным до 8-10°С как аперитив к гусиной печени или сыру "Рокфор". Срок выдержки этого вина - от 3-х до 10 лет. Это один из самых сладких сортов вина в мире.

· "Бордо" - это вино, приготавленное из смеси нескольких сортов винограда, которые выращиваются к юго-востоку от Жиронды. Подается охлажденным до 16-17°С к белому и красному мясу, колбасным изделиям.

· "Кот де Бург" - рекомендуется с жареным мясом, дичью на вертеле, со свежим жирным сыром (Тартар, Аперифрэ). Температура 17-18°С.

· "Ле Кле де Клеман" - вино со стойким ароматом спелых фруктов с легким оттенком ванили, с великолепным, долго ощущаемым вкусом обусловленным природными свойствами почвы провинции Грав и сортами винограда Каберне и Совиньон. Подается с мясом или сыром. Температура подачи - 16°С.

· "Фиту" - имеет пурпурно-рубиновый цвет, запах спелых фруктов с примесью лесных ароматов. Подается охлажденным до 19°С к мясным деликатесам, сырам.

· "Каор" - имеет темно-пурпурный цвет, с пряным запахом красных фруктов. Подается охлажденным до 18-19°С к красному мясу, дичи и сырам.

· "Кот дю Рон" - вино красного цвета хорошо сочетающееся с французскими национальными блюдами из мяса и дичи (например "петух в вине"). Подается охлажденным до 17°С.

· "Минервуа" - подается охлажденным до 16-17°С с паштетом из гусиной печени, а также с запеченой бараньей ногой.

· "Кот де Прованс" - предпочтительно подавать охлажденным до 15°С с жареным мясом или козьим сыром.

· "Корбьер" - подается охлажденным до 16-17°С с дичью или колбасными изделиями.

· "Кот де Лангедок" - подается охлажденным до 16-17°С к жареной говядине с луком, морковью или ломтиками сыра.

Вина Германии

В Германии производят в основном высококачественные белые вина, столовые сухие и полусухие вина, а также красные вина среднего качества. Наиболее известны вина: "Кайзерштуль", "Руландер", "Шпэтбургундер", "Шварцрислинг", "Лимбергер", "Сильванер", "Мюллер Тургау".

Великолепная группа рейнских и мозельских вин производится на виноградниках среднего Мозеля, принадлежащих семье Остер:

· "Бокал винодела" (белое) - полусладкое белое столовое вино.

Температура сервировки 9-11˚С. Подается к рыбе и птице.

· "Бокал винодела" (красное) - полусладкое красное столовое вино. Температура сервировки 14-16˚С. Подается к мясу и дичи.

· "Молоко любимой женщины" - полусладкое белое марочное вино. Температура сервировки 9-11˚С. Прекрасно гармонирует с десертом или просто с дружеской беседой.

· "Волшебный источник" - полусладкое белое марочное вино. Температура сервировки 9-11˚С. Также подается к десерту.

· "Старый мастер" - полусладкое белое марочное вино. Температура сервировки 9-11˚С. Подается к десерту.

· "Винный грот" - легкое молодое полусухое марочное вино. Температура сервировки 7-9˚С. Отличный аперитив, подходит также к рыбе и птице.

· "Берега Мозеля" - полусладкое белое марочное вино. Температура сервировки 9-11˚С. Подается к десерту.

· "Рислинг" - полусухое белое марочное вино, жемчужина искусства виноделов Мозеля. Температура сервировки 9-11˚С. Вино для любого повода.

· "Черная кошка" - очень известное мозельское полусладкое белое марочное вино. Температура сервировки 9-11˚С. Вино просто для удовольствия.

· "Княжеское" - легкое молодое полусухое белое марочное вино. Температура сервировки 7-9˚С. Отличный аперитив, подходит также к рыбе и птице.

· "Надежда горного монастыря" - полусладкое белое коллекционное вино позднего урожая с тонким и насыщенным букетом поздней осени. Вино к сырам и десертам.

· "Склон Св. Михаила" - полусладкое белое коллекционное вино позднего урожая с тонким насыщенным букетом. Рекомендуется к сырам и десертам.

· "Княжеское" (коллекционное) - мозельское полусладкое белое коллекционное вино позднего урожая. Изысканное вино для настоящих ценителей.

· "Королевская гора" - полусладкое коллекционное вино позднего урожая с тонким и насыщенным букетом. Великолепно по любому поводу.

· "Пасторский сад" - полусладкое белое коллекционное вино позднего урожая с изысканным букетом. Прекрасное дополнение к десертам.

· "Епископский крест" - рейнское полусладкое белое коллекционное вино позднего урожая. Температура сервировки 9-11˚С. Рекомендуется к сырам и десертам.

· "Старый берег" - мозельское полусладкое белое коллекционное вино позднего урожая с тонким и насыщенным

букетом. Незаменимо к сырам и десертам.

· "Волшебный источник" (сладкое) - сладкое белое коллекционное вино из отборных ягод. Температура сервировки 7-9°С. Вино под сыры и десерты для тонких ценителей.

· "Сокровище монастыря" (сладкое) - сладкое белое коллекционное вино из отборных ягод. Температура сервировки 7-9°С. Вино для гурманов и влюбленных.

Виски - душа аперитивов

Этот легендарный животворящий напиток в переводе с кельтского означает "вода жизни". Мир виски обширен и разнообразен. Само слово виски по-английски пишется двумя способами: Whiskey и Whisky. Второй вариант обозначает, что этот напиток шотландский. Виски делятся на европейское (шотландское и ирландское) и американское (США и Канада). В Европе, в частности в Шотландии, виски делают из ячменя и называют его "скотч", а в Америке и Канаде - из кукурузы, ржи и других зерновых и высшие сорта именуются "бурбонами", хотя никакого отношения к почившей в бозе французской королевской династии этот напиток не имеет..

Шотландское, ирландское, американское и канадское виски отличаются друг от друга вкусом и запахом. В зависимости от этого их по-разному используют и для приготовления смешанных напитков. Шотландское и ирландское виски, особенно большой выдержки, чаще пьют в чистом виде, со льдом, а ординарные используют для приготовления коктейлей и тонизирующих прохладительных напитков типа "виски с содовой".

Виски никогда не пьют из стопок, рюмок, фужеров или двухсотграммовых стаканов. Для этого годятся только невысокие стаканчики с толстым донышком. Наливают максимум на треть стаканчика и никогда не выпивают залпом. Ирландцы предпочитают добавлять виски во множество других напитков: кофе, чай, лимонад, сливки.

Шотландское виски отличается своеобразным запахом, появляющимся при сушке ячменного солода, из которого готовят виски, и от дыма торфяных костров. В зависимости от исходного сырья оно делится на два типа: meat whisky, то есть виски, полученное из чистого ячменя, и blended whisky, то есть смешанное виски. Наиболее известные марки шотландского виски: "Баллантайнс Файнест", "Баллантайнс Вери Олд Скотч Виски", "Блэк энд Уайт", "Джон Уокер".

Ирландское виски выдерживают не менее пяти лет. Наиболее известными являются: "Эрнс антик", "Пэддис олд айриш", "Талламор дью" и другие.

Американское виски делится на несколько типов в

зависимости от используемого в производстве сырья, а также особенностей технологии. Самыми известными являются три типа: "Бурбон виски", "Рай виски", "Американ блендид" виски (смешанное).

Канадское смешанное виски по сравнению с американским менее крепкое. Оно имеет не более 45% спирта. Канадское виски имеет выдержку не менее шести лет.

Коньяки

Этот популярнейший крепкий напиток, несмотря на то, что вырабатывается из плодово-ягодного сырья, как и бренди, потребители всего мира выделили в отдельную группу. Коньяк вырабатывают из коньячного спирта и затем выдерживают его в дубовых бочках. Только после многолетней процедуры и рождается янтарно-золотистый напиток с приятным ароматным вкусом.

Производство коньяка возникло около 300 лет назад и получило развитие в юго-западных районах Франции. Центром производства стал город Коньяк (департамент Шарант), по имени которого и был назван напиток.

Чтобы производство коньяка развивалось, были установлены границы территорий, имеющих право производить коньяк, приняли систему буквенного обозначения качества напитка:

· V.O. - очень старый;
· V.O.P. - очень старый, светлый;
· V.S.O. - очень качественный, старый;
· V.S.E.P. - очень качественный, специальный, светлый;
· V.S.O.P. - очень качественный, старый, светлый;
· V.V.S.O.P. - очень-очень качественный, старый, светлый;
· X.O. - старый, экстра. Это коньяк самого высокого качества.

Самой известной маркой коньяка во Франции является коньяк "Курвуазье". Во всем мире он известен как коньяк Наполеона. В начале XIX века Эммануэль Курвуазье стал поставщиком ко двору императора. Сегодня силуэт Наполеона на каждой этикетке "Курвуазье" олицетворяет собой высочайшее качество и неповторимость этого коньяка. Наряду с коньяком, во Франции по сходной технологии производятся и другие напитки, которые не могут называться коньяком, например, арманьяк (департамент Жер). По вкусу он несколько отличается от коньяка - менее деликатен. Однако во Франции этот напиток даже популярнее коньяка.

В России и странах СНГ также налажено производство коньяка, который можно назвать "коньяком" по способу производства", но ни в коем случае нельзя по происхождению. Поэтому правильнее все "коньяки" произведенные за пределами

французской провинции Коньяк, именовать "бренди".

По своему качеству наши коньяки делятся на ординарные и марочные. Ординарные коньяки выдерживаются в бочках от трех до пяти лет. Число звездочек на этикетке означает срок выдержки. Содержание спирта в ординарных коньяках составляет 40-42%. Марочные коньяки выдерживаются в бочках обычно от 6 до 10 лет и более. По срокам выдержки марочные коньяки подразделяются на три группы:

· коньяки выдержанные (КВ) - 6-7 лет;

· коньяки выдержанные высшего качества (КВВК) - 8-10 лет;

· коньяки старые (КС) и очень старые (ОС) - свыше 10 лет.

В марочных коньяках содержится 42-57% спирта.

Армянские, азербайджанские, дагестанские и узбекские коньяки отличаются сильным ароматом, ванильными тонами. Грузинские коньяки - легкие, светлые, с цветочными тонами. К ним приближаются и краснодарские коньяки. Украинские и молдавские коньяки гармоничны, имеют тонкий ванильный аромат, своеобразный букет.

Джин - напиток вечеринок

Джин - это крепкоалкогольный напиток, приготовляемый из зернового спирта, сдобренного спиртом, добытым из ягод можжевельника и другого ароматического сырья. Содержание спирта в джине 40-50%. Родина джина - Нидерланды.

Различают два основных типа джина: голландский - можжевеловые ягоды вместе с другими ингредиентами смешивают с ячменным солодом и рожью, забраживают и перегоняют, и лондонский сухой - ягоды или ароматные спирты из них смешивают с зерновым спиртом-сырцом и неоднократно перегоняют.

Голландский джин обладает более сильным ароматом, чем лондонский, но последний более популярен. Пьют джин с тоником. Хорош он и в чистом виде охлажденный или со льдом. Употребляют его и с фруктовыми соками, колой или другими безалкогольными напитками. Кроме того, используют джин и для приготовления многочисленных коктейлей.

Лучшими марками сухого лондонского джина считаются: "Гордонс драй джин", "Гилбис джин", "Бифитер". В числе популярных лондонских джинов находятся: "Boodles" ("Будлс"), "Burnetts White Satin" ("Барнетс Вайт Сатин"), "Old Inn" ("Олд Инн"), "Seagrams Extra Dry Gin" ("Сигрем Экстра Драй Джин") и др. Голландский тип джина представлен в основном двумя самыми известными марками фирмы "Bols" ("Болс"): "Genever V.O." и "Claeryn".

Краткий кулинарный словарик

Бланширование - кратковременная обработка продуктов кипятком или паром. Применяется для сохранения цвета, устранения специфического запаха или привкуса горечи. Бланшируют фрукты и овощи.

Водяная баня - посуда с кипящей водой, в которую ставят кастрюлю с продуктами для проваривания или сохранения в горячем виде.

Выпекание - нагревание до полной готовности мучных и кондитерских изделий в духовке.

Запекание - нагревание продукта в духовке до образования румяной корочки. Запекают в основном продукты, предварительно прошедшие тепловую обработку.

Панировка - обваливание изделий из котлетной массы в молотых сухарях непосредственно перед обжариванием.

Пассерование - медленное обжаривание продуктов до готовности. Пассируют лук, морковь, свеклу, петрушку, капусту, томат-пюре, муку. При пассеровании сохраняются красящие и ароматические вещества, которые переходят в жир, а также витамины А и С.

Припускание - варка продуктов в закрытой посуде с небольшим количеством воды. Продукты погружают в жидкость только на половину их высоты и припускают при сильном кипячении, чтобы незалитая верхняя часть нагревалась паром.

Цедра - нарезанные и высушенные корки лимонов, апельсинов, мандаринов, которые используют для ароматизации компотов и кондитерских изделий.